



# carnissers xarcuters catalunya

REVISTA N. 202 | OCTUBRE 2024

Manual de cansalaria i  
xarcuteria

Tot a punt per a la fira  
Meat Xperience

Dario Cecchini, el millor carnisser  
del món segons el New York Times

El PIB misteriós de  
l'agroalimentació

Anys d'experiència dissenyant, fabricant i construint  
negocis atractius i funcionals

**mts.** Interiorisme + fred

mts@mts.cat M.647 975 675 T.937 522 054 www.mts.cat 



## INTERIORISME COMERCIAL

FABRICACIÓ DE VITRINES FRIGORÍFIQUES A MIDA

REFORMES INTEGRALS



aviram  
**Martí**  
carnisseria  
xarcuteria

# SUMARI

05.  
Editorial del president
06.  
Manual de Cansaladeria  
i Xarcuteria
10.  
Tot a punt per a la fira  
Meat Xperience
12.  
Entrevista a Jorge Martín,  
director de Meat Xperience
16.  
El pib misteriós de  
l'agroalimentació
20.  
Dario Cecchini, el carnisser  
que ha convertit la  
carnisseria en una forma  
d'entendre la gastronomia
24.  
Catalunya: Regió Mundial  
de la Gastronomia 2025

28.  
El comerç de proximitat  
segueix sent una peça clau  
en la distribució de carn a  
l'estat
32.  
Els canvis de color en la  
carn, què indiquen?
34.  
Additius alimentaris:  
finalitats i precaucions
35.  
La Unió Europea prohibirà  
els aromes de fum en  
aliments
36.  
Actualitat gremial
42.  
Notícies sectorials
44.  
Petits anuncis

**Edita:** Federació Catalana de Carnissers i  
Cansaladers-Xarcuters

**Director:** Oriol Tarrats

**Coordinació:** Barcelona: Cristina Domènech,  
Girona: Cristina Masgrau, Tarragona: Sònia  
Castilla, Lleida: Josep Maria Tost

**Administració i publicitat:**  
Consell de Cent, 80 - 08015 Barcelona  
Tel. 93 424 10 58

**Disseny:** Cake communications

**Impressió:** SPM

**Dipòsit Legal:** B-357-60

De les opinions que s'expressen en els articles són responsables únicament els seus autors. Gras i Magre respecta la libertad y forma de expresi3n de todos sus colaboradores. Sus art3culos est3n escritos en catal3n, idioma pr3pio de sus autores. Si alguna persona por residir fuera de Catalunya o por dificultad de comprensi3n, necesita una traducci3n de alguno de los art3culos, gustosamente le ser3 remitida por nuestra redacci3n.

**Col·laboren:**

 **Generalitat  
de Catalunya**





# 202

Us fem entrega d'un nou número de la revista Carnissers Xarcuters Catalunya amb tota la informació del sector, articles d'aprofundiment, novetats gremials i entrevistes.

En les primeres pàgines comencem amb el nou llibre de la Fundació Oficis de la Carn, Manual de Cansaladeria i Xarcuteria, una publicació que serà un referent indispensable per a tots els professionals del sector. Aquest manual recull anys d'experiència i coneixement de Josep Dolcet i ofereix una guia completa per a cansaladers i xarcuters, des de tècniques tradicionals fins a avenços tecnològics que us ajudaran a millorar l'eficiència i la qualitat dels vostres productes.

A continuació, destaquem tota la informació sobre MeatXperience, la fira especialitzada del sector que reunirà carnisers, xarcuters i cansaladers a la Farga de L'Hospitalet els dies 27 i 28 d'octubre. Acompanyem aquesta informació amb una entrevista amb Jorge Martín, director de la fira, qui ens desvetlla tots els detalls, des de la seva organització fins a les activitats més destacades que s'hi celebraran.

D'altra banda, us portem un article dedicat a Dario Cecchini, considerat el millor carnisser del món segons el New York Times. En aquesta peça, descobrireu la seva trajectòria, profundament arrelada a les tradicions toscanes, i la seva filosofia de treball, que combina la tècnica amb un profund respecte pel producte i pel consum ètic.

A més a més, reflexionem sobre el comerç de proximitat i el seu paper clau en la distribució de carn a l'estat, i, en l'article "El PIB misteriós de l'agroalimentació", Francesc Reguant ens explica en detall la importància d'aquest sector dins l'economia catalana, desmitificant la creença que el seu pes és insignificant.

Per concloure, a les pàgines finals de la revista, abordem els canvis de color en la carn i què poden indicar en termes de qualitat i conservació, així com les implicacions dels additius alimentaris en la producció de derivats carnis. Tanquem aquest número amb un repàs de l'actualitat gremial i sectorial, on podreu conèixer les últimes notícies, així com els petits anuncis més recents que poden ser del vostre interès.

# QUIN MISSATGE ESTEM DONANT ALS JOVES?



Fa uns dies vaig estar a Hèlsinki i vaig coincidir amb una noia jove, cambrera de professió, que em va dir que havia deixat Barcelona perquè volia guanyar-se millor la vida i tenir un futur millor. A Finlàndia els sous són molt més alts, però és el treballador qui decideix si treballa la jornada laboral senzilla, amb un bon salari, o si vol fer més hores. Si treballa de les 18 a les 21, té un increment del preu per hora. Si ho fa de les 21 a les 24h, un altre increment. I si treballa el diumenge, es dobla el preu per hora. És un model que esperona i gratifica el sacrifici i l'ambició personal. Això és incentivar perquè la gent treballi a canvi de dignificar la seva vida.

Aquí, a Catalunya, estem realment fent el que hauríem de fer per transmetre als joves que poden sortir de la precarietat i que no són una generació perduda, o els estem condemnant al deserció i a l'autolimitació del creixement personal i professional?

Amb polítiques públiques com pot ser la proposta de reduir encara més les hores anuals treballades o amb anuncis de rendes bàsiques que cobrarà encara que no treballis, s'estan enviant missatges enverinats als joves, ja que és un crit a la rendició de tenir una vida millor basada en els objectius personals aconseguits amb esforç i constància.

Penso que el que la gent vol és aconseguir tenir una vida digna i progressar, i no que se li reparteixi misèria. El problema està en que aquests missatges venen de gent que governa i que gestiona els nostres diners, gent que viu una realitat paral·lela que no té res a veure amb el que li passa i vol la gent. Veure un Secretari d'Estat explicant que es pot viure sense treballar, a part de ser immoral, és altament perillós. Han pensat qui pagarà l'estat del benestar i els serveis essencials?

I només perquè quedi constància: criticar aquest model no implica posar en valor el capitalisme salvatge, que estan intentant aplicar una colla de neo-liberals i que estan portant el món a les desigualtats més grans dels últims anys. Jo estic a favor de la redistribució de la riquesa però amb uns paràmetres lògics, ja que penso que no es pot pervertir el sistema amb decisions popu-

listes. Ens hem de rebel·lar contra el conformisme de la derrota. Tenim una societat diversa, formada i amb capacitat de tirar endavant. Només hem d'engrescar-la amb valors positius.

La societat americana, que és un mirall per molta gent, viu la gran mentida del "Somni Americà", que és el fracàs col·lectiu més gran del món, el més insolidari i egoista, però molta gent espera ser ell qui surti de la marginalitat i de la pobresa. Nosaltres tenim una societat molt més cohesionada i amb més facilitats per reorientar el futur, fem-ho servir.

Nosaltres hem de defensar els ascensors socials, i el comerç ho era, davant del cop de sort o l'ocurrència de curta volada. Hem de tornar a reivindicar la paraula sacrifici i la cultura de l'esforç, perquè no és una paraula que condemni a una vida pitjor, sinó que segurament és al revés: el sacrifici porta al creixement personal, a aconseguir millorar la teva qualitat de vida i a elevar l'autoestima.

En un món tan obert i canviant, si el sacrifici no el fem nosaltres el faran els altres, i seran els altres els que progressaran i podran oferir un futur millor als seus fills.

Amb tot, tenim la sort de tenir una societat que ens ofereix moltes oportunitats que hem d'aprofitar i no deixar que el pessimisme o l'autocomplaença ens guanyi el futur. Però només amb talent o formació no n'hi ha prou, hi haurem d'afegir esforç i sacrifici per obtenir resultats satisfactoris per a tothom.

Segons jo ho veig, el missatge que s'està donant des de la política és que la "Beautiful people" viu en un món idíl·lic i que les classes més desfavorides s'han d'ajudar. I sí, és evident que cal ajudar als més desfavorits, per això paguem impostos, però el que passa és que les classes mitjanes som les que aguantem el sistema amb el nostre treball i els nostres impostos, i ens sentim ofeses de representació política seriosa i sense populismes. De fet, sembla que no ens defensa ningú i, entre tots, ens han convertit en els ases de tots els cops. Nosaltres només volem respecte, perquè sense nosaltres això no s'aguanta. Necessitem legisladors que valorin la realitat de la societat i que no legislin des d'una campana de vidre, que els aïlli de la realitat social. Exigim polítiques socials que afavoreixin i incentivin l'esforç individual i millorin la vida col·lectiva.



# MANUAL DE CANSALADERIA I XARCUTERIA

EL REFERENT INDISPENSABLE PER ALS  
PROFESSIONALS DEL SECTOR CARNI

La Fundació Oficis de la Carn ha presentat recentment una publicació que es convertirà en un referent indispensable per als professionals del sector de la cansaladeria i xarcuteria a Catalunya. El Manual de Cansaladeria i Xarcuteria, escrit per Josep Dolcet, és fruit de dècades de coneixement i formació i busca ser un punt de referència, tant per a professionals consolidats com per a aquells que inicien la seva trajectòria en la professió.

Durant la presentació celebrada al Mercat de la Boqueria de Barcelona, Dolcet va remarcar que ha volgut aportar al sector carni tot aquell material de consulta que ha transmès a través dels cursos fets a l'Escola dels Oficis de la Carn i que molts professionals encara utilitzen. «És un al·liberament d'un deute que tenia pendent per casa, que sempre havia pensat que havia de fer... Per amor propi, després de gairebé 30 o 35 anys fent un curs de for-

mació a l'escola, recopilant i actualitzant tot aquest material, el resultat és aquest manual. Tot aquest material, que abans només es podia consultar en apunts desordenats, ara està ben enquadrat i més accessible.» El principal objectiu del llibre és que sigui una eina útil de consulta diària, estructurada perquè sigui entenedora tant per a professionals de xarcuteria experimentats com per a aquells que tot just comencen en l'ofici.

## Un manual destinat a ser un referent del sector

El Manual de Cansaladeria i Xarcuteria ofereix als cansaladers i xarcuters una guia integral que cobreix els aspectes fonamentals de l'ofici, des de les bases bioquímiques i tecnològiques de la carn fins a les tècniques modernes de conservació i elaboració. Està pensat per

ser una eina de consulta diària. El llibre proporciona coneixements clars i pràctics sobre la qualitat de la carn, la higiene, la seguretat alimentària i les condicions de treball, amb un enfocament especialment orientat a les necessitats dels petits establiments i obradors.

El seu contingut vol ser divulgatiu i orientat cap a una visió pràctica i, com va remarcar l'autor durant la presentació de la publicació, es tracta d'un recull de la molta informació procedent del material proporcionat en els cursos Tecnologia General de la Carn -i molts altres- que l'Escola de la Fundació ha impartit al llarg dels seus anys d'existència. Un material redactat a partir de bibliografia i publicacions especialitzades, de les aportacions dels molts professors col·laboradors i de les mateixes pràctiques realitzades. Redactat i endreçat per una millor comprensió de qui ho llegeix i escrit amb el mateix



“ ”

En aquest llibre trobareu els coneixements i de l'experiència acumulats durant els anys de formació de l'Escola de la Carn de la mà de mestres artesans i altres professors especialistes que hi han col·laborat.

JOSEP DOLCET,  
AUTOR DEL MANUAL DE  
CANSALADERIA I XARCUTERIA

llenguatge emprat en directe als cursos. «No pretén res més que posar tot aquest material a l'abast dels professionals de la xarcuteria i cansaladeria per al seu coneixement i aplicacions en la seva pràctica diària.» remarca Dolcet.

Aquest llibre és el llegat de les formacions que s'han fet a través de l'Escola Oficis de la Carn en què l'objectiu principal no és ensenyar a seguir receptes, com entendre profundament els processos que hi ha darrere de cada producte. «Nosaltres no ensenyem a fer botifarres, sinó que el que ens interessa és que els professionals coneixin la carn, els greixos, els additius, les espècies, els sistemes de conservació i de cocció. Les receptes són la conseqüència d'aquests processos, i això és el que volem transmetre amb aquest llibre.» D'aquesta forma, aquesta publicació reivindica el patrimoni gastronòmic català i vol ser una eina per preservar les tradicions de

la cansaladeria. «Aquest llibre està pensat per a la nostra cultura i el nostre patrimoni. Potser un professional de fora no reconeixerà alguns productes, però aquest manual és per preservar el que ens és propi.»

### **Una eina imprescindible per a la consulta del dia a dia**

El llibre de 415 pàgines està format per dues parts. La primera tracta en profunditat la qualitat de la carn, la higiene, i la seguretat alimentària, així com els processos bioquímics que experimenta la carn després del sacrifici de l'animal. Aquesta informació és fonamental per als professionals del sector; ja que ajuda a comprendre com factors com la retenció d'aigua, el color i la textura de la carn influeixen en la qualitat final dels productes. A més, s'inclouen tècniques de conservació com

la refrigeració i la congelació, així com consells pràctics sobre la gestió de l'espai de treball i les condicions d'higiene en petits establiments, oferint una base sòlida per mantenir els estàndards de seguretat alimentària.

La segona part és una guia tècnica i pràctica per a l'elaboració de productes carnis artesanals com la botifarra, la sobrassada, el pernil cuit o el paté -hi ha gairebé cinquanta receptes-. Aquestes inclouen instruccions detallades per garantir que els professionals puguin reproduir aquestes elaboracions amb la màxima qualitat. A més, s'introdueix avenços tecnològics que permeten optimitzar els processos productius sense perdre el caràcter artesanal. Així, es combina la tradició amb la innovació, proporcionant als lectors eines per millorar l'eficiència i la qualitat en el seu dia a dia. Aquest equilibri converteix el manual en un recurs essencial per als ▶

Aquest manual té com a objectiu facilitar de manera clara els coneixements bàsics sobre les propietats de la carn, la seva aptitud tecnològica i els processos de transformació per elaborar derivats carnis, incloent-hi els equips adequats per a petits establiments.



Pep Nogué, cuiner, gastrònom i comunicador, i Josep Dolcet, autor del llibre, durant la presentació celebrada al Mercat de la Boqueria de Barcelona

que treballen en el sector de la cansaladeria i xarcuteria.

Pròsper Puig, president de la Fundació Oficis de la Carn, destaca en el pròleg del llibre la rellevància d'aquest manual en l'actualitat. Puig recorda la importància d'un material d'aquest tipus, que omple un buit existent i subratlla com aquest manual esdevé una eina fonamental per a la consulta diària. «Aquest llibre és el resum d'una vida de dedicació al sector i a l'ofici per part del seu redactor. Tenim poques –per no dir cap– publicacions a l'abast dels cansaladers-xarcuters. La majoria ens hem de remetre a l'enciclopèdia de xarcuteria francesa, o a altres fonts excessivament tècniques, per poder consultar qüestions bàsiques del nostre ofici. A partir d'ara, però, tindrem una eina imprescindible de consulta per resoldre els dubtes que ens comporta l'exercici de la nostra professió. Serà, sens dubte, l'acompanyant silenciós que farà millors els nostres productes, ja que podrem comptar amb un recull de coneixements del qual fins a aquest moment no disposàvem. Era una necessitat que, ben segur, comportarà que molta gent que desconeixia aquest ofici ara l'aprecii i el posi en valor.»

### Gran èxit de públic en les presentacions que s'han celebrat arreu del territori

Manual de Cansaladeria i Xarcuteria ha estat un llibre desitjat i que el sector necessitava. Aquesta ha estat la conclusió a la que s'ha arribat després de les presentacions realitzades a Barcelona, Girona, Tarragona, Amposta i Lleida i en què molts professionals del sector van assistir. A més, la primera edició del llibre ha tingut molt bona rebuda i està a pocs exemplars d'esgotar-se.

La primera presentació, celebrada al Mercat de la Boqueria de Barcelona, va ser conduïda pel cuiner, gastrònom i co-

municador Pep Nogué, qui va destacar que aquest llibre demostra que l'ofici és l'expressió viva de la tradició: «Aquest llibre és el reflex d'una feina molt ben feta durant molts anys a la Fundació Oficis de la Carn. Però, més enllà d'això, crec que dona valor a un ofici: el de xarcuter, carnisser i cansalader. Perquè vosaltres, que us dediqueu a aquest ofici, sou gent valenta que s'aixeca al matí, treballa incansablement, i que, a més de vendre, manté viva una tradició amb molt de valor.»

Podreu comprar el llibre Manual de Cansaladeria i Xarcuteria enviant un e-mail a [fundacio@oficisdelacarn.cat](mailto:fundacio@oficisdelacarn.cat) o a l'estand de la Fundació Oficis de la Carn que trobareu a la fira Meat Xperience





**Jotri**

**De la nostra cuina,  
a la teva**

*Visita'ns a les properes fires*

**MEAT  
XPERIENCE**

27 i 28 octubre 2024

Fira especialitzada del sector carni  
Centre La Farga (L'Hospitalet de Llobregat)

**GASTRONOMIC**

FORUM · BARCELONA

4-6 novembre 2024

(Re)pensem la restauració  
Fira de Barcelona

*Vine i tasta els nostres plats!*



TOT A PUNT PER LA FIRA

# MEAT XPERIENCE

La fira dels professionals carnis impulsada per Carnissers Xarcuters Catalunya se celebrarà els pròxims 27 i 28 d'octubre

El 27 i 28 d'octubre de 2024, la Farga de l'Hospitalet de Llobregat acollirà el Meat Xperience, la primera fira especialitzada que reunirà carnisers, xarcuters, cansaladers i establiments gourmet de tot l'estat. Les acreditacions per a professionals ja estan disponibles de manera gratuïta i es poden obtenir al web de la fira.

Organitzada per Carnissers Xarcuters Catalunya, la fira Meat Xperience representa molt més que un simple esdeveniment sectorial: és una aposta decidida per reivindicar la importància del comerç tradicional carni. El seu objectiu és convertir-se en el punt de referència per a tots els professionals del sector, oferint un espai d'intercanvi de coneixements on els participants no només podran descobrir les últimes tendències en productes, serveis i tecnologia, sinó que també tindran l'oportunitat d'establir relacions comercials que impulsin els seus negocis. Una proposta que vol reforçar la col·laboració entre els diferents actors del sector i crear oportunitats de negoci a llarg termini.

Amb la Federació Catalana de Carnissers, Xarcuters i Cansaladers al capdavant i el suport d'importantes entitats sectorials com Cedecarne, Acrefa, Assocat, Anafric, Interovic, Mercolleida i gremis territorials de tot l'estat, la fira vol reunir tots els actors del sector en una cita estratègica per fomentar la col·laboració entre tots els agents implicats en les empreses de carnisseria - xarcuteria i la cadena de valor dels productes i elaborats carnis.

## Més de 3.500 m<sup>2</sup> d'espai expositiu i unes 250 marques representades

El Meat Xperience comptarà amb més de 3.500 m<sup>2</sup> d'espai expositiu, on unes 250 marques estaran representades. La Farga de L'Hospitalet serà el lloc idoni per acollir aquesta primera edició, que a més de l'àrea d'exposició, disposarà d'un espai dedicat a conferències, tallers i un auditori per a ponències.

Els professionals que hi assisteixin tindran l'oportunitat de conèixer una àmplia gamma de productes i serveis de qualitat, a més d'explorar les últimes innovacions del mercat. La fira reunirà proveïdors de carns fresques, embotits, formatges i altres productes gourmet, a més de fabricants i distribuïdors de maquinària especialitzada per al processament de carn i elaborat. També es presentaran eines digitals i solucions tecnològiques dirigides a comerços minoristes.

Pròsper Puig, president de la Federació Catalana de Carnissers, Cansaladers i Xarcuters, destaca que aquesta fira és imprescindible en un sector que necessita adaptar-se als nous hàbits de consum i atraure les noves generacions. «És crucial captar vocacions i fomentar el relleu generacional per garantir el futur del comerç de proximitat», afirma Puig, fent referència a la importància de la fira en la transformació del sector posant la mirada en el futur de la carnisseria-xarcuteria.

A més, l'organització subratlla la importància de la tecnologia i la digitalització en el sector carni. «La tecnologia ens ha d'ajudar a arribar al client i també a analitzar les dades per oferir els serveis i productes més adequats», explica Puig. Aquesta visió es reflectirà en les activitats programades al Meat Xperience, que inclouran tallers de demostració i presentacions de noves formes d'entendre el negoci.

## La selecció espanyola de carnisers, la presentació del llibre 'Porca Misèria' o un maridatge de vins i embotits, entre les activitats de la fira

El programa de Meat Xperience ofereix una agenda d'activitats variada i pensada per inspirar i formar els professionals del sector, amb l'objectiu de fomentar l'ofici, la innovació i l'adaptació als nous hàbits de consum. Durant dos dies, els assistents podran gaudir d'una experiència immersiva amb demostracions en directe i ponències de referents del sector.

Dos dels grans atractius de la fira pel que fa a les activitats seran la presentació del llibre ¡Porca Misèria!, del Mestre Artesà Xesc Reina, i la demostració en viu de la Selecció Espanyola de Carnissers, ambdues previstes per al diumenge 27 d'octubre. En la seva obra, Reina explora la seva passió pels embotits artesans i ofe-



reix una visió personal sobre l'elaboració de productes carnis de qualitat. Aquesta obra és una oda a la xarcuteria amb consciència, que revalorar l'artesania i posa en relleu la importància de la matèria primera i dels processos acurats. Pel que fa a la demostració de la Selecció Espanyola de Carnissers, que s'està preparant per competir en el World Butchers' Challenge 2025 a París, serà un entrenament en directe, on el públic podrà veure com es coordinen i exhibeixen les seves habilitats en el desossat i la transformació de carn.

El mateix diumenge, els assistents també podran gaudir d'una sessió de maridatge de vins i embotits tradicionals, en què Josep Dolcet, expert en elaborats carnis i col·laborador de la Fundació Oficis de la Carn, i Ramon Roset, Gastrònom i sommelier, oferiran una sessió pràctica per combinar vins seleccionats amb embotits tradicionals catalans, ensenyant les claus del maridatge perfecte i potenciant els sabors de cada producte. Aquesta activitat serà ideal per aquells que busquin una experiència sensorial que connecti gastronomia i cultura local.

A més, durant la fira se celebrarà la ponència "Carn Madura<sup>2</sup>da", impartida per Núria Panella, tècnica d'innovació del programa de qualitat i tecnologies ali-

mentàries de l'IRTA, que explorarà l'impacte de les normatives en la producció de carn madurada i les seves propietats sensorials; una taula rodona sobre casos d'èxit en què professionals compartiran les seves experiències innovadores en adaptar-se a les noves demandes del mercat; la presentació de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025, i moltes activitats més, que es poden consultar al web de la fira.

«Creiem que aquestes activitats seran molt positives per als professionals del sector, ja que els donarà una visió 360 graus de les tendències i, a la vegada, podran aprofitar-ho per fer networking i compartir opinions amb altres companys de professió i experts», remarca Jorge Martín, director de MeatXperience.

## ELS ENLLAÇOS IMPRESCINDIBLES DE LA FIRA



ACREDITACIONS GRATUÏTES  
PER A PROFESSIONALS  
[meatxperience.com/entradas](https://meatxperience.com/entradas)



INSCRIPCIONS A LA TROBADA MX,  
EL SOPAR DEL MEAT XPERIENCE  
[meatxperience.com/el-encuentro-mx](https://meatxperience.com/el-encuentro-mx)



CATÀLEG D'EXPOSITORS DE LA  
FIRA I FITXES INFORMATIVES  
[meatxperience.com/catalogo](https://meatxperience.com/catalogo)



HORARIS I INFORMACIÓ DE LES  
PRESENTACIONS I TAULES RODONES  
[meatxperience.com/actividades](https://meatxperience.com/actividades)

[www.meatxperience.com](https://www.meatxperience.com)

### La trobada MX, el sopar dels professionals del sector carni serà el tret de sortida a la fira

A més de totes les activitats que se celebraran a a Farga de l'Hospitalet de Llobregat, s'ha organitzat la trobada MX, un sopar de networking que se celebrarà el dissabte 26 d'octubre a l'Hotel Catalonia Barcelona Plaza. Aquest esdeveniment reunirà professionals del sector carni en un ambient propici per a conèixer altres companys de professió i intercanviar idees abans de l'inici de la fira. Les places són limitades i els interessats es poden apuntar al web de la fira.

REDACCIÓ REVISTA  
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA

# Volem que el Meat Xperience es converteixi en la fira de referència de les carnisseries i xarcuteries

Entrevistem a Jorge Martín, director de Meat Xperience perquè ens expliqui els punts claus de la fira a poques setmanes de la seva celebració

## Què és Meat Xperience?

Meat Xperience és una fira especialitzada que se celebrarà els pròxims 27 i 28 d'octubre, centrada en el sector carni. Està pensada especialment per a carnisseries, xarcuteries, cansaladeries i polles, amb l'objectiu de destacar la importància del comerç tradicional carni i que vol convertir-se en un punt de referència del sector.

## Amb quin objectiu neix la fira?

El certamen neix per cobrir la necessitat d'un esdeveniment on els professionals del comerç carni minorista es puguin sentir identificats. Fires com Meat Attraction o Alimentaria estan més enfocades a la indústria càrnia a gran escala i a l'exportació, deixant fora el petit comerç. MeatXperience vol ser una alternativa específica per a carnisseries i xarcuters, oferint-los un espai on es puguin trobar, compartir experiències i aprendre de demostracions en viu. Volem crear una trobada dinàmica i enriquidora que permeti als assistents adquirir nous coneixements i impulsar els seus negocis.

## Qui hi ha darrere de l'organització d'aquest nou certamen?

L'organització va a càrrec de la Federació Catalana de Carnissers, Xarcuters i Cansaladers, amb el suport dels gremis territorials i entitats sectorials com Cedecarne. També col·laboren organitzacions com Acrefa, Assocat, Anafric, Interovic i Mercolleida, convertint Meat Xperience en una cita estratègica per fomentar la col·laboració entre tots els actors de la cadena de valor del sector carni. També tenim *media partners* com ara Eurocarne, Càrnia o TecnoCarne.

## Com sorgeix la idea d'aquesta fira?

La idea prové de la fira iMeat España, que es va celebrar el 2018 i 2019 a Cornellà, però que es va veure interrompuda per la pandèmia. Aquella experiència va mostrar la necessitat d'un esdeveniment dedicat específicament al comerç minorista carni. Aquest any, la Federació Catalana de Carnissers, Xarcuters i Cansaladers ha reprès el projecte, adaptant-lo a les noves necessitats del sector i oferint un espai actualitzat i rellevant.

## Per què s'ha triat La Farga de l'Hospitalet per a la primera edició?

La Farga de l'Hospitalet és un espai que compleix tots els requisits per acollir un esdeveniment d'aquestes característiques. Compta amb unes instal·lacions modernes i excel·lentment comunicades, amb un espai expositiu de més de 3.500 m<sup>2</sup>, ideal per a una fira d'aquest tipus. És un recinte que ofereix les condicions necessàries perquè els visitants i expositors puguin gaudir d'una experiència còmoda i enriquidora. A més, La Farga és un recinte molt ben comunicat amb la xarxa de transport públic i disposa d'aparcament per a transport privat.

## Quin tipus d'expositors trobaran els visitants?

Els visitants de Meat Xperience trobaran una àmplia gamma d'expositors que abasten totes les necessitats de les empreses carnis. Hi haurà proveïdors de carns fresques, embotits, formatges, productes gourmet, a més de fabricants i distribuïdors de maquinària especialitzada per al processament de carn.

## MEAT XPERIENCE

ENTREVISTA A JORGE MARTÍN,  
DIRECTOR DE LA FIRA MEAT XPERIENCE



“ ”

EL NETWORKING ÉS  
FONAMENTAL I FITES  
COM MEAT XPERIENCE  
SÓN EL LLOC IDEAL  
PER FOMENTAR AQUEST  
TIPUS DE RELACIONS.

La fira serà una oportunitat única per conèixer les últimes novetats del mercat i establir relacions comercials que ajudin a impulsar els negocis dels professionals del sector.

**A part de la zona d'exposició, es desenvoluparan activitats paral·leles com conferències, algun concurs, alguna exhibició... ens podries avançar alguna cosa al respecte?**

Sí, a part de la zona expositiva, Meat Xperience comptarà amb una sèrie d'activitats d'interès per a aquests professionals. Vindrà la selecció de carnisers a fer una demostració durant tot un matí de desfer i elaboració, i que servirà a l'equip espanyol com a preparació per a la final mundial que se celebrarà a París el març de 2025.

També hi haurà ponències sobre casos d'èxit del sector minorista, que estan triomfant, per explicar a la resta de companys quins són els punts forts que treballen i amb els quals aconsegueixen l'èxit del seu negoci. També es parlarà de la factura electrònica, que a partir

de 2025 serà obligatòria per a tots els comerços minoristes, incloent-hi les carnisseries i xarcuteries, entre altres temes.

A més, el dia 26 a la nit, la vigília de la fira, s'organitza la Trobada MX, que reunirà uns 250 professionals de tota Espanya, abans de l'inici de la fira, i serà una jornada de retrobament, de networking, un sopar amè i entretingut com a preludi de la fira. Les inscripcions aquí estan anant molt bé, ja hi ha prop d'un centenar de persones inscrites.

**Per què és important que els professionals del sector detallista assisteixin a aquesta fira?**

Aquesta fira és una gran oportunitat perquè el comerç minorista tingui un esdeveniment propi, on pugui intercanviar experiències i conèixer casos d'èxit d'altres professionals del sector. El networking és fonamental i fites com Meat Xperience són el lloc ideal per fomentar aquest tipus de relacions. A més, permet als carnisers i xarcuters establir contactes i adquirir coneixements de companys

de diferents punts d'Espanya, cosa que els pot aportar una nova perspectiva per créixer professionalment.

El petit comerç està cada vegada més amenaçat per la gran distribució. Per tant, és essencial que els professionals tinguin accés a esdeveniments com aquest, que els dotin de coneixement i eines per enfrontar-se a aquesta competència. Les conferències i ponències de la fira estaran totalment enfocades al creixement del comerç especialitzat, i creiem fermament que això serà molt positiu per a tots els assistents. És una manera de diferenciar-se de la competència ferotge que representen els grans supermercats i hipermercats, els quals, segons els estudis de consum, cada vegada estan guanyant més terreny al comerç especialitzat.

Davant d'aquesta nova realitat hem creat la fira i des de l'organització preveiem una afluència molt interessant.

*Aquesta entrevista s'ha elaborat a partir de l'entrevista publicada a la Revista Càrnica.*

## ELS EXPOSITORS PARLEN DE MEAT XPERIENCE

**CRUZ**

És una gran iniciativa destinada al detallista de proximitat i no podíem faltar-hi. Presentarem no només les vitrines, sinó també com podem ajudar el nostre públic objectiu a incrementar les vendes a través de l'interiorisme estratègic, on fem servir tècniques de retail màrqueting per dissenyar botigues que puguin continuar creixent. Hem portat a Barcelona un model de vitrina que només produïem a França i que es considera la Rolls-Royce de les vitrines.

**Jotri**  
CUINEM PER A TU

Meat Xperience és una gran oportunitat per contactar amb clients potencials, com les carnisseries i xarcuteries. Per això, durant els dos dies de la fira, farem una degustació especial per a tots els visitants professionals dels nostres plats.

**TN TRIPNET**  
Natural casings & offal

Meat Xperience és una fira que ens interessa molt, perquè venem tant a xarcuters i carnisseres com a obradors d'embotits. Tenir a tots els clients en un únic lloc és un gran avantatge. Farem insistència que el procés de desgreixat, neteja i salat es duu a terme al nostre escorxador homologat. I el calibratge i l'envasament, en el nostre centre de calibratge. La nostra empresa és de les poques que fa el calibratge dels budells de manera manual i en les seves pròpies instal·lacions. Budells aptes tant pel mercat nacional com internacional.

**OS** sistemes  
i comunicacions

Meat Xperience ens encaixa perfectament per la seva alta professionalitat i la interacció que pots establir amb els visitants, a diferència de formats més grans com Alimentaria. La fira ens permetrà presentar el nou programari Totpes 9, adaptat a la nova fiscalitat 2025 Verifactu. També presentarem les etiquetes electròniques Opticom i el model 2024 de Cashlogy.

**Ca l'Estevet**  
Cerdanyola del Vallès 1958

**Miqueló**  
ELABORATS DE  
PORCS NASCUTS I CRIATS  
A L'AIRE LLIURE

Ca L'Estevet i Elaborats Miqueló estarem presents a Meat Xperience, una oportunitat perfecta per conèixer les nostres marques i productes. Som dues empreses familiars amb una llarga tradició que ens hem unit per oferir embotits artesans de qualitat, utilitzant processos naturals i amb la matèria primera provinent de porcs nascuts i criats a l'aire lliure. A Meat Xperience volem presentar-vos aquests nous productes exclusius amb un gust excepcional i que mantenen el valor artesanal.

**ESPECIES**  
**TEIXIDOR**

Meat Xperience representa una oportunitat excepcional per establir un contacte directe amb professionals del sector carni i serà el moment perfecte per retrobar-nos amb clients de confiança i establir relacions amb nous contactes. Ens permetrà explorar col·laboracions i sinèrgies amb altres sectors participants, fomentant aliances comercials. A més, volem aprofitar l'esdeveniment per donar a conèixer els nostres productes i serveis, incrementant la nostra visibilitat.

**MASIATERO**

Som una família de 8 generacions, amb la novena ja incorporant-se, que des del 1958 ens comprometem amb els carnisseres, així com amb el client. Meat Xperience és sens dubte el nostre lloc per donar-nos a conèixer i viure l'experiència. Destaquem els nostres valors d'innovació i internacionalització de productes, a més de la promoció de la marca.

T'esperem el  
27 i 28 d'octubre a  
La Farga L'Hospitalet

Coneix a tots  
expositors de la fira a  
[www.meatxperience.com](http://www.meatxperience.com)

# MEAT XPERIENCE

FIRA PROFESSIONAL  
PER EL SECTOR CARNI

**VINE A LA FIRA!**

**27 I 28 DE OCTUBRE  
LA FARGA HOSPITALET  
BARCELONA**



## QUI EXPOSA:

- Proveïdors de Carnisseries, Xarcuteries, Botigues Gourmet

## ÀREES D'EXPOSICIÓ I ACTIVITATS:

- Carns
- Derivats carnis i embotits
- Formatges, olis, conserves, begudes
- Espècies i condiments
- Matèries primeres per a elaborats
- Instal·lacions i equipament comercial
- Maquinària, estris i equips
- Envasat, packaging, pesatge, embalatge i etiquetatge
- Transport refrigerat
- Serveis de suport a la venda, màrqueting i comunicació
- Gestió i altres serveis



entrades gratuïtes a  
[www.meatxperience.com](http://www.meatxperience.com)

carnissers  
xarcuters  
catalunya

COL·LABORA:

Acrefa

anafric



cede  
carne

GHG DE  
CARNISSERS - XARCUTERS  
DE VALÈNCIA

CARNICEROS  
DE NAVARRA

interovic

M Lmercolleida

delebiz

# EL PIB MISTERIÓS DE L'AGROALIMENTACIÓ

La indústria agroalimentària té un VAB del 4%, malgrat que encara hi ha economistes que s'atreveixen a menysprear el PIB del sector.



**FRANCESC REGUANT**  
ECONOMISTA, EXPERT EN ESTRATÈGIES DE L'AGROALIMENTACIÓ

Obro la nevera de casa buscant el pastís de formatge per postres i no el trobo. Darrere meu, la meva dona m'ensenya que el tinc davant, a vint centímetres del meu nas, però jo no el veia. El tema acaba amb una sentència lapidària: “no trobaries aigua a mar”. Amb el PIB de l'agroalimentació passa quelcom semblant: els economistes i altres persones de molt saber no el veuen.

Renunciaré a dir noms, però no a comentar anècdotes relacionades. Un professor d'economia em comenta la poca importància del PIB a l'agricultura, que solament és l'1% sobre el global de l'economia catalana. Jo li pregunto quin és el PIB del sector automobilístic i, després de dubtar, em diu que “potser un 12%”. No, és l'1,93%. Assisteixo a una conferència sobre l'economia catalana on parla el representant d'un anterior Govern. A l'hora del debat obert pregunto pel contrasentit de destruir la infraestructura de regadiu per plaques solars. El ponent, contrariat, em contesta dient-me que per l'1% del PIB no pensa preocupar-se. Repetides vegades, persones qualificades, economistes i representants polítics han comentat amb menyspreu o, simplement desinformades, el PIB de l'agricultura. Tanmateix, sorprèn la manca d'informació que acompanyen aquestes opinions.





## EL PIB MISTERIÓS DE L'AGROALIMENTACIÓ

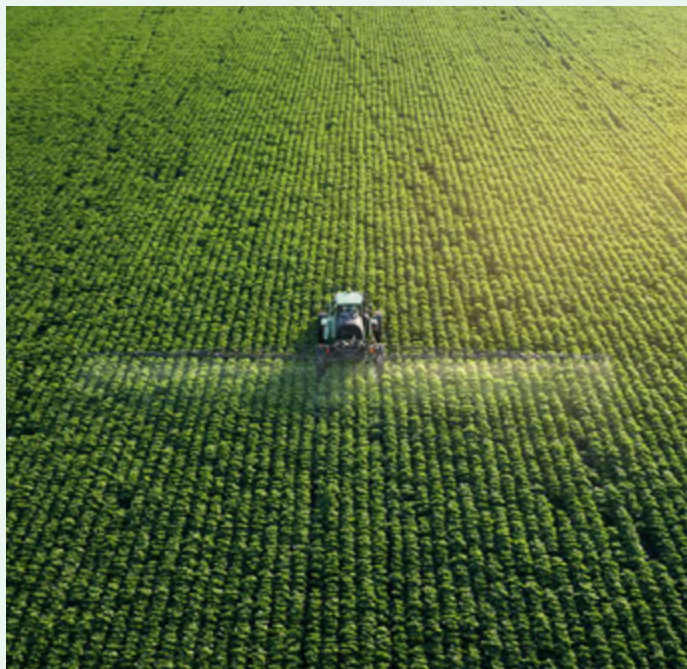
La indústria alimentària té un VAB a preus bàsics del 3,07%. Cap altre sector manufacturer està per sobre d'aquesta xifra.

D'acord amb les dades proporcionades per l'Idescat de 2021 (les darreres dades desglossades per sectors al moment d'escriure aquest article), analitzarem el Valor Afegit Brut (VAB) dels diferents sectors manufacturadors amb relació al VAB total de l'economia catalana. Adoptem la macromagnitud VAB, que és la que ens ofereix aquest desclòs i tenint en compte que és una dada molt propera al PIB i estretament correlacionada amb ell. Les conclusions són les següents:

- El sector agroalimentari és el primer sector manufacturer, la indústria alimentària és la primera indústria catalana i l'agricultura està per sobre d'una llarga llista de sectors (veure taula).
- La indústria alimentària té un VAB a preus bàsics del 3,07%. Cap altre sector manufacturer està per sobre d'aquesta xifra.
- El VAB de l'agricultura, ramaderia, silvicultura i pesca és el 0,93%. Sumant el conjunt de l'agricultura amb la indústria alimentària obtenim el 4%, que és el valor del VAB agroalimentari.
- Per sobre del 0,93% del sector primari hi ha la indústria química amb el 2,43%, la fabricació de material de transport té un VAB de 1,93%, la fabricació de productes metàl·lics l'1,40%, ▶

	M€	%
<b>VALOR AFEGIT BRUT TOTAL</b>	<b>222.986</b>	<b>100%</b>
<b>Sector agroalimentari (Agro + Indústria)</b>	<b>8.921</b>	<b>4,00%</b>
<b>Indústries alimentació, begudes i tabac</b>	<b>6.851</b>	<b>3,07%</b>
Indústries químiques i refinació petroli	5.411	2,43%
Fabricació material de transport	4.302	1,93%
Energia elèctrica, gas, vapor i aire condicionat	3.241	1,53%
Fabricació de productes metàl·lics, exc. maquinària	3.129	1,40%
Fabricació productes farmacèutics	3.019	1,39%
Sanejament, gestió residus i descontaminació	2.345	1,09%
Fabricació maquinària i equips ncaa	2.169	0,97%
<b>Agricultura, ramaderia, silvicultura i pesca</b>	<b>2.070</b>	<b>0,93%</b>
Indústries tèxtils, confecció, cuir i calçat	2.025	0,91%
Indústries fusta i paper	1.893	0,85%
Fabricació productes cautxú i matèries plàstiques	1.787	0,80%
Reparació i instal·lació maquinària i equips	1.562	0,70%
Mobles i indústries manufactureres diverses	1.164	0,52%
Indústries altres productes minerals no metàl·lics	1.005	0,45%
Fabricació materials i equips elèctrics	1.005	0,45%
Fabricació productes informàtics i electrònics	862	0,39%
Arts gràfiques i suports enregistrats	831	0,37%
Captació, potabilització i distribució d'aigua	740	0,33%
Metal·lúrgia	730	0,33%
Indústries extractives	192	0,09%

Valor afegit brut sectors manufacturadors [2021] - Idescat



El PIB de la captació, potabilització i distribució de l'aigua és el 0,33%; tindria sentit dir que per aquesta insignificança de valor del VAB de l'aigua no cal preocupar-se?

l'energia l'1,53% i els productes farmacèutics l'1,35%.

- Tanmateix, per sota del 0,93% de l'agricultura, ramaderia, silvicultura i pesca, hi ha els següents sectors: tèxtil (0,91%), fusta i paper (0,85%), arts gràfiques (0,37%), cautxú i plàstics (0,80%), fabricació amb minerals no-metàl·lics (0,47%), metal·lúrgia (0,33%), productes informàtics i electrònics (0,39%), materials i equips elèctrics (0,45%), mobles (0,52%), reparació de maquinària i equips (0,70%), potabilització i distribució d'aigua (0,33%).

Hom pot preguntar-se per què hi ha xifres tan baixes al VAB. La resposta és senzilla: perquè ho hem convertit tot en serveis. El vertader valor d'un sector està en el clúster empresarial que li facilita els inputs i serveis diversos. En el cas de l'agroalimentació, fins al consumidor a la llar i al restaurant el VAB s'acosta a un terç de la despesa, una dada estimada a partir dels valors del consum alimentari. Cenyint-ho a la producció, transformació i distribució, segons dades publicades per Prodeca, el PIB agroalimentari seria el 19% de Catalunya.

Cal també adonar-se de la gran transformació que s'està produint a les estructures del món agroalimentari. Cada cop es van diluint les fronteres que delimiten sector primari de la indústria alimentària. Per exemple, una granja d'un ramader és sector primari, però una de les moltes granges que són propietat de les integradores són indústria alimentària? Una cooperativa agrària que transforma i comercialitza és sector primari o indústria alimentària? Tot i que hi ha unes metodologies per delimitar, cada cop és més difícil afinar. Segurament seria adequat parlar del sector agroalimentari a l'hora de realitzar comparacions.

Però cal anar més enllà del PIB. El sector primari és la base del conjunt de la bioeconomia, una realitat empresarial que guanya la primera posició estratègica al moment en què cal fer front al canvi climàtic i substituir els combustibles fòssils per productes renovables. Un altre tema crític és l'aigua. Sense aigua no hi ha vida i no hi ha aliments. Però el PIB de la captació, potabilització i distribució de l'aigua és el 0,33%. Tindria sentit dir que per aquesta insignificança de valor del VAB de l'aigua no cal preocupar-se?

Independentment del valor del PIB, el valor estratègic del sector primari és gegantí i crític. Hi ha un corrent creixent entre economistes que qüestionen la bondat del PIB per mesura del valor. Mariana Mazzucato ens fa observar críticament quelcom elemental: que solament incloem en el PIB allò que té un preu al mercat. Però hi ha altres fonts de valor tangibles i intangibles. El sector de l'agroalimentació és una gran font de béns públics que no queden mesurats en aquest indicador.

Les dades són molt importants. En aquest sentit, Joseph Stiglitz, Premi Nobel d'Economia el 2001, ens diu que el que mesurem afecta al que fem; i si els nostres mesuraments són defectuosos, les decisions poden ser equivocades. He exposat al llarg d'aquest article la meua sorpresa enfront de la sostinguda desinformació sobre el PIB de l'agricultura i agroalimentació entre solvents economistes.

Darrere del desconeixement hi ha una actitud de llunyania i un cert menyspreu cultural respecte al sector primari. Per això que valdria la pena que altres economistes m'acompanyessin a corregir aquesta desinformació.



# VERIFACTU SERÀ OBLIGATORI EL JULIOL DEL 2025, PREPARA'T AMB EL NOSTRE SOFTWARE TOTPES 9.

- \_ Compleix amb el reglament VeriFactu amb el nostre software Totpes 9.
- \_ No esperis a l'últim moment i planifica la gestió de la teva empresa amb el nostre Sistema informàtic de facturació VeriFactu, prepara't pel nou reglament.

VISITA'NS A  
**MEAT  
XPERIENCE**

27 i 28 d'OCT24  
Barcelona  
La Farga de L'Hospitalet

C/Esquadres, 12 08901 L'Hospitalet de Llobregat  
T 934 512 338 | info@ossistemas.com  
[www.ossistemas.com](http://www.ossistemas.com)



 **sistemas  
i comunicacions**



DARIO CECCHINI

## El carnisser que ha convertit la carnisseria en una forma d'entendre la gastronomia

A Panzano in Chianti, un petit poble de la Toscana hi viu un carnisser que la seva passió per la carn ha portat l'ofici a l'excel·lència: Dario Cecchini. La seva personalitat carismàtica i una devoció gairebé espiritual cap a la carn i als productes carnis, Cecchini s'ha convertit en una icona global conegut tant per la seva habilitat tècnica a l'hora de treballar el producte com la seva tasca de divulgador, convertint-se en mestre i ambaixador de la carn.

### L'herència d'una carnisseria de més de 250 anys

La història de Dario Cecchini està profundament arrelada a la terra i a les tradicions de la Toscana. Fill, net, besnet i rebesnet de carnisers, va criar-se darrere el taulell de l'Antica Macelleria Cecchini,

un negoci familiar que té més de 250 anys d'antiguitat.

Malgrat el seu vincle amb el negoci familiar des de ben petit, Cecchini va decidir inicialment allunyar-se de la botiga per estudiar veterinària, però la mort del seu pare el va portar a reconsiderar el seu futur i a assumir la responsabilitat de continuar amb l'ofici familiar. Un petit comerç que, malgrat haver estat considerat durant anys una botiga molt humil, ell s'ha encarregat de revalorar. Aquest canvi de rumb no només va garantir la continuïtat del negoci familiar, sinó que també va marcar l'inici d'una revolució dins del món de la carnisseria italiana. Dario Cecchini la va transformar en una autèntica experiència gastronòmica i, per què no dir-ho, artística. Amb ell al capdavant, l'Antica Macelleria Cecchini s'ha convertit

en molt més que un simple establiment on comprar carn: en un lloc on també es pot gaudir del seu sabor. A tocar al negoci familiar, ha obert un restaurant convertint la població en un lloc de pelegrinatge per als amants de la gastronomia d'arreu del món.

Molts amants de la carn viatgen fins a Panzano per ser testimonis de l'excel·lència i la passió amb què Cecchini treballa i cuina la carn, amb una precisió tècnica i una teatralitat que rarament es veu en un negoci. Per a Cecchini, l'ofici de carnisser no es limita a tallar carn i vendre-la, és una forma de vida, un art que ha de ser tractat amb dignitat i una responsabilitat envers el consumidor i l'animal. Aquesta mentalitat li ha permès diferenciar-se en el món de la carnisseria convertint-se en una figura coneguda fora del país.

“ ”

ELS MEUS PARES EM VAN ENSENYAR A APRECIAR LES CARNS MÉS HUMILS. MATAR UN ANIMAL ÉS UN ACTE FORT, I COMPORTA UNA RESPONSABILITAT; NO ÉS ÈTIC FER-HO NOMÉS PER A MENJAR UN FILET.

DARIO CECCHINI,  
CONSIDERAT EL MILLOR CARNISSER  
DEL MÓN PEL NEW YORK TIMES

### Una filosofia de vida que va més enllà de la venda de carn

La seva manera d'entendre la carnisseria és gairebé una filosofia de vida que no només es reflecteix en els productes que ofereix, sinó també en els plats que serveix al seu restaurant amb nom *Officina della Bistecca* -un dels quatre que actualment té repartits per tot el món-. Cecchini és un ferm defensor de l'ús complet de l'animal, una pràctica que evita el malbaratament i aprofita cada part per crear plats plens de sabor i significat.

Per a ell, cada tall té un valor propi i ha de ser tractat amb respecte, independentment de si és considerat un tall "humil" o de "primera categoria". Aquest respecte a totes les parts de l'animal, tal com explica en un reportatge d'un diari nacional, s'ha anat forjant des de ben petit «Vinc d'una família humil i menjàvem bàsicament menuts, la meva àvia era una cuinera extraordinària i amb ella preparava amb guisats boníssims. Jo mirava el rellom, el *chuletón*, i pensava que allò havia de ser el més meravellós del món. Quan vaig complir 18 anys van regalar-me, *Bistecca alla Fiorentina*, un dels talls de carn més famosos de la Toscana. Quan la vaig provar vaig sentir que era una experiència fantàstica. Però, passat l'enlluernament, vaig entendre la importància de l'educació que m'havien donat: em van ensenyar a apreciar les carns més humils, que eren també meravelloses. Matar un animal és un acte fort, i entranya una responsabilitat; no és ètic fer-ho només per a menjar un filet.»

Aquesta experiència de jove resumeix la seva forma de veure l'ofici: consumir carn de manera conscient i respectuosa, entenent l'esforç que comporta criar i sacrificar un animal per al nostre aliment. Aquest compromís amb el consum ètic el porta a col·laborar exclusivament amb ramaders locals que comparteixen les seves pràctiques ètiques i que garanteixen

el benestar animal. Així, la carn que ofereix i serveix és de la més alta qualitat, no només en termes de sabor, sinó també en termes de sostenibilitat.

Per a Cecchini, el seu restaurant és una extensió de la seva carnisseria i dels valors que defensa. Els comensals no només assaboreixen dels seus plats sinó que es converteix en una experiència culinària on gairebé poden veure tot el procés de creació del plat: des de la selecció del tall al seu emplatat.

Un dels seus plats més emblemàtics és el

*bollito misto*, un estofat tradicional que utilitza talls de vedella menys coneguts o menys valorats per altres cuiners. També ofereix la *Bistecca Panzanese*, un tall que prové de la part interna de la cuixa de la vedella que era poc conegut i menyspreat i que ha sabut destacar-lo com una alternativa igualment tendra i saborosa que la *Bistecca alla Fiorentina*, aquell tall que el va enlluernar quan va complir la majoria d'edat.

Aquest últim és l'evolució del Mac Dario, un restaurant que estava ubicat just ▶





—

PER A CECCHINI, EL SEU RESTAURANT ÉS UNA EXTENSIÓ DE LA SEVA CARNISSERIA I DELS VALORS QUE DEFENSA. ELS COMENSALS NO NOMÉS ASSABOREIXEN DELS SEUS PLATS SINÓ QUE ES CONVERTEIX EN UNA EXPERIÈNCIA CULINÀRIA ON GAIREBÉ PODEN VEURE TOT EL PROCÉS DE CREACIÓ DEL PLAT: DES DE LA SELECCIÓ DEL TALL AL SEU EMPLATAT.

sobre la carnisseria i servia hamburgueses, convertint-se en una contraproposta als establiments de *fast food*, demostrant que és possible oferir plats ràpids però, alhora, d'alta qualitat. Aquesta idea ha anat evolucionant amb el temps i, actualment, el restaurant ha estat substituït pel Cecchini Panini Truck, un *food truck* situat a pocs metres de la seva carnisseria, que ofereix els mateixos productes, a més de *paninis* i sandvitxos de carn a la brasa.

### L'èxit fora de la Toscana: Des d'entrevistes al New York Times a ser protagonista d'una sèrie documental de Netflix.

Amb els anys, la fama de Dario Cecchini ha traspasat les fronteres de la Toscana, convertint-lo en una figura reconeguda a escala mundial. El seu estil únic, que combina una gran habilitat tècnica amb una teatralitat captivadora, ha atret l'atenció de mitjans internacionals i ha fet que la seva carnisseria i restaurant siguin una destinació de renom per molts cuiners. El reconeixement com "el millor carnisser del món" pel New York Times i per altres mitjans com Le Figaro juntament amb la seva aparició a la sèrie documental *Chef's Table* de Netflix han estat claus portar el seu nom més enllà d'Itàlia. A través de la plataforma de sèries i pel·lícules a la carta, Cecchini ha mostrat al món que la seva forma única d'entendre la carnisseria, no és només com un ofici, sinó com una expressió cultural i artística. «La carnisseria, per a mi, és una forma de vida, no només una feina», va declarar en una entrevista a la publicació *Chef's Table*. Gràcies a aquestes aparicions, molts han conegut el seu mètode de treball i la seva

## EL REPORTATGE

---

manera d'honorar cada part de l'animal, un principi que ha fet inspirar una nova generació de cuiners i carnisseres que busquen noves formes d'entendre i treballar l'ofici.

Malgrat la seva fama creixent, Cecchini ha mantingut un fort arrelament a la Toscana. Tot i que ha participat en esdeveniments gastronòmics a ciutats com Nova York, Londres i Tòquio, ha continuat treballant a la població que el va veure créixer refusant propostes de canviar la seva botiga de localització. «El meu lloc és aquí, a Panzano. Aquí és on he après tot el que sé, i aquí és on vull que continuï la història de la meva família», ha afirmat en diverses entrevistes, defensant el valor de mantenir-se sem-

pre fidel a les seves arrels.


Amb el poble de Panzano in Chianti com a centre neuràlgic de la seva carnisseria i restaurants, Cecchini ha aprofitat el seu reconeixement per expandir-se a l'estranger obrint dos restaurants més. Un es troba a la 74a planta del luxós hotel SLS Dubai i l'altre està ubicat a la coberta número 9 del Sun Princess, un vaixell que el passat mes de febrer va estrenar-se amb el seu primer creuer. Tot i que aquests dos nous restaurants segueixen la seva filosofia, l'experiència culinària de veure tot el procés de la preparació de la carn només es pot veure a la Toscana, lloc on ell passa bona part de l'any. «Per a mi, el més important és mantenir viu l'esperit de la meva família i és per això que, tot

i tenir altres restaurants, continuo passant-me bona part de l'any a Panzano in Chianti servint el mateix amor i respecte que els meus avantpassats.»

Amb aquesta filosofia arrelada a la seva terra i a les seves tradicions, Dario Cecchini ha demostrat que l'autenticitat és clau per destacar en un món cada vegada més globalitzat. Combinant el millor de la tradició i la innovació i oferint una experiència gastronòmica única que travessa fronteres, ha portat l'ofici de carnisser a l'excel·lència.

---

REDACCIÓ REVISTA  
CARNISSERS XARCUTERS CATALUNYA



**TU  
IRRENUNCIABLE  
PLACER  
DIARIO**

---



Para más  
información  
escanea  
este código

  
**CARRASCO**  
IBÉRICOS

Montse Soto  
Delegada Comercial Cataluña  
+34 680 43 00 05  
montse.soto@carrascoibericos.com

# CATALUNYA: REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA 2025

Durant el pròxim any, Catalunya és convertirà en la primera regió europea que rep aquesta distinció.

Aquest 2025, Catalunya serà reconeguda com la Regió Mundial de la Gastronomia per l'Institut Internacional de Gastronomia, Cultura, Arts i Turisme (IGCAT). Aquesta distinció és un reconeixement internacional a la diversitat culinària, la qualitat dels seus productes i el compromís amb la sostenibilitat. Aquesta designació situa Catalunya en el mapa global com a referent de la entogastronomia i a la seva identitat a partir dels productes tradicionals que formen part del recel·tari tradicional català. En paraules de Diane Dodd, presidenta d'IGCAT, «Catalunya ha demostrat una dedicació constant per fusionar la seva rica tradició culinària amb la innovació, fent d'aquesta regió un exemple excel·lent de com la gastronomia pot ser una eina poderosa per a la promoció del turisme, la sostenibilitat i la cohesió social.»

## Una candidatura basada en la diversitat i la qualitat

La cuina catalana ha guanyat prestigi gràcies a la seva capacitat per combinar tradició i innovació. L'equilibri entre l'excel·lència dels productes locals, la creativitat dels seus xefs i la sostenibilitat dels seus processos ha estat clau perquè Catalunya hagi estat seleccionada com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025. El maig de 2023, un jurat internacional va visitar diverses iniciatives relacionades amb l'alimentació i el turisme enogastronòmic per avaluar la candidatura catalana. Aquest jurat va quedar impressionat per la qualitat de les matèries primeres i la professionalitat del sector





Amb un receptari tradicional que es basa en la tradició culinària basada en productes carnis, el nostre sector tindrà una oportunitat única per posicionar-se com a referent en l'elaboració de productes de qualitat i arrelats al territori.

alimentari català, destacant que pocs llocs al món poden oferir una experiència gastronòmica tan única.

El sector carni, amb una tradició centenària en la producció de carn i embotits de gran qualitat, ha estat un dels pilars fonamentals d'aquesta distinció. Els carnisers i xarcuters catalans són garants d'una herència culinària rica, mantenint viu l'art de preparar embotits tradicionals com la llonganissa, la botifarra o el fuet. Aquests productes no només són símbol de la identitat catalana, sinó que també representen un compromís amb la sostenibilitat i la proximitat, aspectes cada cop més valorats pels consumidors de tot el món.

### Un any ple d'iniciatives gastronòmiques

Amb el títol de Regió Mundial de la Gastronomia, Catalunya no només busca reconeixement, sinó que pretén impulsar un seguit d'iniciatives orientades a posar en valor la seva riquesa culinària i ja hi ha algunes activitats organitzades. La Setmana Internacional de la Regió Mundial de la Gastronomia serà un dels esdeveniments centrals, amb actes a diferents ciutats de Catalunya i delegacions

catalanes arreu del món. Aquesta setmana inclourà degustacions, intercanvis de xefs, tastos de vins, vetllades culturals i promocions en punts de venda, amb l'objectiu de mostrar al món el millor de la gastronomia catalana.

Una altra iniciativa destacada serà l'Àpat Catalunya, un sopar multitudinari que se celebrarà en espais emblemàtics de Barcelona, seguint l'estil de les festes majors tradicionals. Durant aquest sopar, es podran degustar plats icònics de la cuina catalana, destacant la gran varietat de productes carnis i embotits. Aquesta celebració no només posarà de relleu els sabors tradicionals, sinó que serà una oportunitat per a carnisers i xarcuters de promocionar els seus productes davant d'un públic internacional.

D'altra banda, l'organització treballarà per acollir la 9a Conferència Mundial d'Enoturisme de l'Organització Mundial del Turisme (OMT), reforçant així el paper de Catalunya com a destí enogastronòmic de primer nivell. També es durà a terme el Som Gastronomia Tour 2025, una sèrie de presentacions en els principals mercats emissors de turisme gastronòmic, amb l'objectiu de promocionar Catalunya entre operadors, premsa i professionals del sector.

### Els elaborats de xarcuteria dins de l'any de la Regió Mundial de la Gastronomia

El paper dels carnisers i xarcuters ha estat sempre clau per a la gastronomia catalana. Amb un receptari tradicional que es basa en la tradició culinària basada en productes carnis, el nostre sector tindrà una oportunitat única per posicionar-se com a referent en l'elaboració de productes de qualitat i arrelats al territori. Aquests productes, elaborats seguint receptes antigues, però adaptades a les necessitats del consumidor actual, són el reflex de la capacitat del sector per innovar sense perdre de vista les seves arrels.

És per aquest motiu, que des de la Federació catalana de carnisers i xarcuters - cansaladers, s'està treballant en l'organització d'activitats i accions per a la promoció dels elaborats carnis tradicionals. I és que aquest reconeixement internacional no només ha de ser una plataforma per destacar la cuina d'avantguarda catalana, sinó també per realçar els productes artesanals que contribueixen a mantenir viva la tradició gastronòmica.

# MANIFEST

Catalunya és referent en excel·lència alimentària i gastronòmica, capdavantera en turisme enogastronòmic. Catalunya té una cuina que parla d'història, de paisatges, de la gent que els habita, dels seus costums, de vida, de present i de futur. Ser Regió Mundial de la Gastronomia és una gran ocasió per seguir explicant-nos a casa nostra i al món.

## 01. Territori

*Promoure el patrimoni vinculat a la gastronomia i els paisatges agroalimentaris, tot fomentant la seva sostenibilitat social, mediambiental i econòmica que els fa possibles, així com les grans rutes de país que contribueixin a la cohesió i dinamització del conjunt del territori.*

## 02. Identitat

*Promoure un relat posant en valor tota la cadena, des de la pagesia, els pescadors, el conjunt del sector productor i, els productes locals fins a les cuineres i cuiners, restaurants, mercats, escoles i centres formatius, de recerca i innovació... reconeixent els trets propis i singulars i que conformen l'aportació de la gastronomia catalana al món.*

## 03. Cultura

*Treballar perquè els ciutadans i ciutadanes de Catalunya esdevinguem els prescriptors i consumidors dels productes que ens dona la nostra terra i la mar Mediterrània, a través de l'esforç que hi esmercen pagesos i pageses, pescadors, artesans alimentaris i tot el conjunt del nostre sistema productor. Treballarem, també per millorar les infraestructures, espais i serveis de degustació i informació.*

## 04. Tradició

*Promoure la Cuina Catalana, des de la tradició i la innovació com un dels elements de singularitat i identitat del nostre país i alhora de contribució al món, posant en valor el nostre sistema alimentari associat a la gran diversitat i riquesa de productes, a la qualitat, la responsabilitat i la varietat de paisatges que el configuren.*



## 05. Internacionalització

*Promoure la professionalització del sector per continuar en el camí d'internacionalització i d'obertura al món, des dels nostres productes, plats i maneres de cuinar i gaudir dels aliments.*



## 06. Internacionalització

*Promoure la professionalització del sector per continuar en el camí d'internacionalització i d'obertura al món, des dels nostres productes, plats i maneres de cuinar i gaudir dels aliments.*

## 07. Innovació

*Impulsar el treball conjunt entre els organismes públics i els actors de la cadena de valor (sector primari, secundari i terciari) vers la competitivitat del producte.*

## 08. Sostenibilitat

*Fomentar l'economia circular, promovent un model de producció i consum que implica compartir, llogar, reutilitzar, reparar, renovar i reciclar, allargant el cicle de vida dels productes. Per tant, combatre el malbaratament alimentari.*

## 09. Turisme regeneratiu

*Apostar per un canvi de model cap a un turisme enogastronòmic regeneratiu i de qualitat, que aportí valor a la comunitat, associat a un model de producció agroalimentària arrelat i compromès amb el territori i, per tant, un nou model econòmic que sigui respectuós tant amb la comunitat com amb la cultura i l'entorn natural que l'acull.*

## 10. Excel·lència

*Continuar amb la revolució gastronòmica iniciada en el seu moment per Ferran Adrià i els cuiners amb estrella Michelin, amb noves formes innovadores d'experiència gastronòmica.*

Tota la informació sobre Catalunya, Regió Mundial de la Gastronomia 2025 a [www.somgastronomia.cat](http://www.somgastronomia.cat)

# El comerç de proximitat segueix sent una peça clau en la distribució de carn a l'estat

Segons un informe de la Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España (ANICE), les carnisseries -xarcuteries locals continuen sent el principal canal per a la compra de carn fresca, especialment en regions com Catalunya i Andalusia.

Tot i els reptes que ha afrontat en els darrers anys, el comerç tradicional es manté com un pilar essencial en la distribució de carn a Espanya, representant el 22,5% del volum total venut al mercat. Aquesta dada reflecteix la confiança que els consumidors continuen dipositant en les botigues de proximitat, que ofereixen un servei personalitzat i una atenció de qualitat que els grans establiments no poden igualar.

Una de les raons per les quals els consumidors confien en el comerç tradicional de carnisseries - xarcuteria és la garantia de frescor dels seus productes. Segons un informe de la Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España (ANICE), les carnisseries locals continuen sent el principal canal per a la compra de carn fresca, especialment a Catalunya i Andalusia. Aquest fet bé donat perquè no només s'ofereixen productes frescos, sinó també un tracte personalitzat, amb personal experts que assessoren els clients sobre els millors talls per a cada preparació.

D'aquesta forma, el comerç de proximitat juga un paper destacat en la distribució de productes carnis, especialment pel seu servei de qualitat i l'atenció directa que ofereix. A més, representen el 70% dels establiments especialitzats en la venda de carn, amb un nombre d'establiments al voltant de 23.000 a tot el territori espanyol.



Durant el 2023 el consum de productes carnis va experimentar un creixement notable, amb un augment del 2,7% en el volum venut i un increment en la facturació que supera l'11%, a tot l'estat espanyol. Aquest increment es va produir malgrat la inflació, que ha impactat en altres sectors del mercat alimentari, on els consumidors han buscat alternatives més assequibles.

Segons dades de l'AECOC, aquest creixement ha estat liderat per la carn fresca, que representa el 62% del total venut

amb el pollastre i el porc com les opcions més populars entre els consumidors. El darrer any ha estat un any positiu per al sector carni, amb creixements tant en volum com, especialment, en valor, degut a la inflació. Malgrat l'augment dels costos, les carnisseries i xarcuteries han sabut ajustar els seus marges per pal·liar l'impacte de la inflació i han vist un increment de les vendes, superant la mitjana de creixement en volum de vendes.

Un altre factor rellevant ha estat l'aug-

## SECTOR CARNI

ment del preu mitjà de la carn, que s'ha situat en 9,02€ per quilo, després d'un increment del 9,1%. Tot i aquest augment, els consumidors continuen prioritzant la qualitat i la frescor. La carn de pollastre i de porc han estat les més populars, representant més del 60% del volum total venut. A més, els hàbits de consum han canviat; molts consumidors prefereixen realitzar compres més petites però freqüents, beneficiant, en alguna mesura, el comerç de proximitat que pot oferir productes de proximitat i de qualitat a un preu competitiu.

Així mateix, s'ha detectat que, durant el 2023, els consumidors han buscat més que mai la proximitat i el servei personalitzat. El client de la carnisseria - xar-

cuteria segueix valorant especialment la confiança i el tracte directe, elements que permeten un vincle molt més fort entre el professional i el consumidor. Aquesta proximitat fa que molts consumidors optin per compres més petites però més freqüents.

Segons l'últim informe de Aecoc, els consumidors estan cada vegada més centrats en el preu, cercant més ofertes i marques de distribució per controlar millor la despesa. Això ha fet que el comerç de proximitat guanyi més pes en la seva preferència, ja que molts compradors fan compres més petites però més freqüents, aprofitant la seva confiança per gestionar millor el seu pressupost. Això ha fet que els hipermercats vegin una lleugera caiguda

en les vendes, mentre que les botigues de barri es beneficien d'aquest canvi de comportament. Els formats familiars han experimentat un creixement significatiu, oferint un preu per quilo més assequible, ideal per a les famílies. D'altra banda, les vendes de productes en formats petits també han augmentat, impulsades pel fet que més del 50% de les llars espanyoles estan formades per una o dues persones.

Tot i que Catalunya no disposa de dades sobre el consum de carn de 2023, continua jugant un paper destacat dins del sector carni. És el 32% de la indústria alimentària de l'estat i és un dels líders en la producció de carn de porc, fet que pot capitalitzar l'interès dels consumidors per productes de proximitat i qualitat. ▶



# Cuinem?

Construïm el futur  
junts

[www.teixidor.com](http://www.teixidor.com)

ig: @especiasteixidor



Narcís Monturiol, 19 p.i. Salelles  
Sant Salvador de Guardiola  
938741200



TEIFEL

El Born  
Comerç, 21  
Barcelona  
933197802



# Fem embotits?

ESPÈCIES  
TEIXIDOR

Les carnisseries i xarcuteries mantenen el 22,5% del volum de carn venuda, destacant-se per la seva capacitat d'adaptació en un mercat afectat per la inflació.

### El comportament del consumidor

Una tàctica d'estalvi que ha guanyat força durant l'últim any ha estat passar del carro de la compra a la cistella, és a dir, fer compres més petites, més freqüents i més selectives, prioritzant productes bàsics i de baix cost, però mantenint la qualitat. Aquest comportament pot beneficiar el comerç de proximitat, ja que els consumidors valoren la possibilitat d'accedir fàcilment a productes frescos sense haver de fer grans desplaçaments. Aquest comportament ha fet que el mercat cedeixi lleugerament en volum però augmenti en valor degut a la inflació. Aquesta tendència, especialment en l'àmbit alimentari, ha provocat que els clients es decantin per establiments que ofereixen productes de confiança, valorant el tracte personalitzat.

El preu dels aliments ha augmentat considerablement en els darrers anys, i es preveu que aquesta tendència continuarà a curt termini. Tot i així, els consumidors continuen valorant la qualitat i proximitat fet que beneficia les carnisseries-xarcuteria que poden oferir productes locals i de proximitat. El repte serà mantenir la competitivitat en termes de preu sense comprometre la qualitat dels productes que s'ofereixen.

En el context del mercat carni, un altre aspecte a destacar del comportament del consumidor és el paper del benestar animal i la sostenibilitat. Malgrat que el 47% dels consumidors espanyols asseguren

que no estan disposats a pagar més per productes certificats en benestar animal, aquest continua sent un factor important a l'hora de triar productes. Aquest percentatge, però, pot variar segons la zona geogràfica i el poder adquisitiu, ja que en mercats més madurs es tendeix a valorar més aquests aspectes. El creixent interès per productes sostenibles i certificats en benestar animal ha impulsat les carnisseries a adaptar-se a aquestes demandes, per seguir sent competitives i alinear-se amb les noves preferències dels consumidors. A més, la creixent conscienciació mediambiental està portant a una major demanda de productes de proximitat, la qual cosa obliga els establiments a ajustar les seves estratègies comercials i a potenciar la transparència en els seus processos de producció.

Molts consumidors segueixen valorant un servei personalitzat i proper, repte que el comerç tradicional ha sabut mantenir. La figura del carnisser - xarcuter expert, que prepara la carn segons les preferències del client i ofereix assessorament personalitzat, s'ha convertit en un factor clau per fidelitzar els clients. Aquest tipus de servei no només garanteix la satisfacció del client, sinó que també permet crear una relació de confiança a llarg termini,

cosa que els grans supermercats sovint no poden oferir amb el mateix grau de proximitat. La formació contínua dels professionals del sector és un element clau per enfortir la competitivitat de les carnisseries en el futur. Incorporar nous coneixements sobre tècniques de tall, marinat, o fins i tot aspectes vinculats a la sostenibilitat i el benestar animal, pot marcar la diferència per atraure i mantenir una clientela fidel. Els consumidors valoren cada vegada més aquesta especialització, i això posiciona les carnisseries-xarcuteries com un referent en la venda de productes carnis de qualitat.

Davant d'aquest paradigma, el comerç de proximitat i en especial les carnisseries - xarcuteries, té una oportunitat única per capitalitzar aquest interès creixent, oferint productes de qualitat i de km0, que satisfan les necessitats d'un consumidor cada vegada més conscient i exigent. Tot i la pressió dels preus, la qualitat segueix sent els factors determinants per a la fidelització del client, assegurant així el futur de les carnisseries tradicionals com a peça clau del mercat.



TERCERA EDICIÓ

# Concurs Nacional de Botifarra Catalana

2024

[concursbotifarracatalana.oficisdela-carn.cat](http://concursbotifarracatalana.oficisdela-carn.cat)



**14 NOVEMBRE**

Data límit per inscriure's al concurs



**20 - 21 NOVEMBRE\***

Recepció de les botifarres calanes participants



**24 NOVEMBRE**

Proclamació pública de resultats

\* En horari de 9:00 a 13:30 h. i de 15:30 a 18:00 h.

**FUNDACIÓ  
OFICIS DE LA CARN**



**ORÍGENS**

Amb el suport de:

**carnissers  
xarcuters  
catalunya**

# Els canvis de color en la carn, què indiquen?

*Els canvis de color són un fenomen que sovint genera dubtes entre els consumidors. Malgrat que moltes vegades s'associen amb un possible deteriorament, en alguns casos són el resultat de processos químics naturals que no afecten la qualitat ni la seguretat de l'aliment.*

## CARNE Y SALUD

[www.carneysalud.com](http://www.carneysalud.com)

Són moltes les situacions quotidianes en què s'observa un canvi de color en la carn, i sovint això genera dubtes o preocupacions sobre la qualitat del producte. Però, aquest canvi és realment un senyal d'un deteriorament de l'aliment? Per comprendre-ho millor, és important analitzar les causes naturals d'aquest fenomen i entendre que molts d'aquests canvis són resultat de processos químics i físics que no impliquen necessàriament una pèrdua de seguretat o valor nutritiu.

El color característic de la carn, generalment vermellós, es deu principalment a la presència de mioglobina, una proteïna que s'acumula en el múscul de l'animal. Aquesta proteïna, responsable d'emmagatzemar oxigen, varia en quantitat segons diversos factors: l'espècie, l'edat, el sexe, l'alimentació de l'animal i fins i tot la part del cos d'on prové la carn. Així, els talls procedents de zones amb major activitat muscular, com la cuixa, tenen un contingut més alt de mioglobina. A més, aquest component reacciona de manera diferent en funció de la quantitat d'oxigen a la qual està exposada la carn, generant diverses tonalitats.

Quan la mioglobina no està en contacte amb l'oxigen, la carn pren una tonalitat vermell-púrpura. No obstant això, quan s'oxigena, aquesta proteïna es converteix en oximioglobina, la qual és responsable del vermell viu que associem a la carn fresca. Aquest procés també explica per



què l'interior d'un tall de carn pot tenir un color més fosc que la seva superfície: l'oxigen penetra amb més dificultat a les capes més internes del producte.

Els canvis de color poden ser habituals no només durant la seva exposició a l'aire, sinó també quan la carn és sotmesa a processos de conservació com la refrigeració o la congelació, o bé durant la cocció. La carn experimenta variacions organolèptiques (de sabor, color, textura) degudes a la interacció dels seus components amb la temperatura, la llum o l'oxigen, i aquests fenòmens no són indicatius d'un deteriorament imminent.

Durant la cocció, especialment a temperatures elevades, entre 110 i 120 °C, la carn adquireix una tonalitat més fosca. Aquest efecte és degut a la reacció de Maillard, un procés químic complex que involucra les proteïnes i els sucres presents a la carn, donant lloc a la formació de melanoïdines. Aquestes substàncies no només són responsables del color més fosc, sinó també del gust i l'aroma característics de la carn cuinada, factors que contribueixen a la seva atractivitat sensorial.

Pel que fa a la refrigeració, és comú que la carn canviï a un color marró, un fenomen que sovint genera dubtes entre els con-



—

No tots els canvis de color signifiquen un deteriorament del producte, en alguns casos són el resultat de processos químics naturals.

sumidors. Això es produeix pel contacte prolongat amb l'oxigen, que oxida l'oximioglobina, convertint-la en metamioglobina, una forma de la proteïna que confereix aquest color més apagat. No obstant això, aquest canvi de color no implica una pèrdua de qualitat ni nutricional, sinó que és un fenomen natural derivat de les condicions de conservació.

Un dels fenòmens que criden més l'atenció és l'aparició de colors iridescents a la carn, que sovint sorprèn el consumidor. Aquest efecte és degut a la interacció de la llum amb alguns components com el ferro, el greix o certs pigments presents a la carn. Això pot donar lloc a una gamma de colors que recorden els de l'arc de

Sant Martí. Tot i que pot semblar estrany, no afecta la qualitat del producte i és segur per al seu consum. Per minimitzar aquesta aparició, s'utilitzen envasos que redueixen l'exposició de la carn a la llum.

Ara bé, cal tenir en compte que no tots els canvis de color són inofensius. Si bé la majoria d'aquests processos són naturals i previsibles, l'aparició de tonalitats verdoses o blavoses, acompanyades sovint d'una olor forta o inusual, pot ser un signe clar de deteriorament. En aquests casos, és recomanable no consumir el producte i seguir les indicacions sanitàries. Així mateix, davant qualsevol dubte sobre l'estat de la carn, és millor errar i prevenir i evitar-ne el consum.



## Servei integral per al professional de la carn



Mescles d'espècies i preparats

Marinades i adobats

Ingredients i additius

Estris i petita maquinària

Tripes artificials i naturals

Equipament professional



**C/Potosí, 28-30 - 08030 Barcelona.**  
**Sortida 30 de la Ronda Litoral (al costat de La Maquinista)**  
Horari: De dilluns a dijous, de 8.30 a 17.30 h. Divendres, de 8.30 a 14.00 h. Aparcament per als nostres clients  
**Tel: 93 360 09 70**  
**pratsnadal@pratsnadal.com · www.pratsnadal.com**





EL CONSULTORI

# ADDITIVS ALIMENTARIS: FINALITATS I PRECAUCIONS



**MARÍA MARTÍNEZ**  
RESPONSABLE DE QUALITAT I SEGU-  
RETAT ALIMENTÀRIA DE GREMICARN

Els additius alimentaris són substàncies o productes que s'afegeixen als aliments per millorar la seva conservació, aparença o sabor. Això vol dir que n'hi ha per millorar o estabilitzar moltes característiques d'aquests aliments. Hi ha colorants per mantenir el color; hi ha conservants perquè hi hagi una bona conservació; hi ha estabilitzants perquè, per exemple, una maionesa mantingui la seva textura i no es talli, etc. Aquests additius, en alguns casos, desencadenen una certa malifiança perquè sembla que són substàncies que no són naturals o pròpies dels aliments.

Que sigui natural o sintètica no és important, sinó que la seva estructura química és el que determina la seva seguretat i funció a l'hora d'aplicar-ho en els aliments. Tot i això, cal remarcar que els additius sempre han d'haver estat autoritzats i només es poden utilitzar aquells autoritzats en el marc legal, per a aliments concrets en unes condicions específiques, tal com s'estableix a la legislació de la UE en el reglament núm. 1333/2008 del Parlament Europeu i del Consell, de 16 de desembre de 2008, sobre additius alimentaris (DOUE L 354 de 31/12/2008), amb totes les seves modificacions posteriors.

En concret, al seu Annex II, part E, categoria 08 s'hi troben els additius autoritzats en carns, preparats de carn i productes carnis. També poden ser utilitzats els additius enumerats al grup 1 de la part C.

Segons detalla l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària, els additius alimentaris han de complir una o diverses de les finalitats següents:

- Preservar el valor nutritiu de l'aliment.
- Subministrar els ingredients o constituents necessaris per a aliments destinats a grups de consumidors amb necessitats dietètiques especials.
- Millorar la qualitat o estabilitat de conservació d'un aliment o bé les seves propietats organolèptiques, a condició que no s'indueixi el consumidor a engany.
- Ajudar en la fabricació, la transformació, la preparació, el tractament, l'emvasament, el transport o l'emmagatzemament dels aliments, inclosos els additius alimentaris, els enzims alimentaris i les aromes alimentàries, sempre que l'additiu alimentari no s'utilitzi per ocultar matèries primeres defectuoses o pràctiques que no siguin higièniques.

A més, un error en la dosificació dels additius pot comportar un incompliment de la llei, l'aparició de defectes d'elaboració

importants, i pot suposar un risc per a la salut del consumidor. En aquest aspecte, tal com indica el Manual de Cansaladeria i Xarcuteria, editat per la Fundació Oficis de la Carn, cal ressaltar un seguit de mesures de precaució a tenir en compte:

- Cal respectar sempre les dosis a utilitzar recomanades en les instruccions del producte.
- El proveïdor ha de facilitar sempre les fitxes tècniques.
- Cal tenir en compte les condicions d'ús que indiquen les fitxes tècniques corresponents als productes a elaborar.
- Cal estar atent a la pesada. És recomanable que sempre ho faci la mateixa persona.
- Cal verificar de forma periòdica l'exactitud de la pesada de les balances i el seu marge d'error.
- Cal evitar contaminacions creuades entre additius i ingredients considerats al·lèrgens i la resta.

Finalment, cal recordar que els additius i ingredients utilitzats han de quedar degudament reflectits en la llista d'ingredients de les etiquetes dels productes, complint sempre amb les normes sobre la informació alimentària facilitada al consumidor. Només així es garanteix la transparència i la seguretat necessàries per mantenir la confiança dels consumidors en els productes que consumim diàriament.



EL CONSULTORI

# LA UNIÓ EUROPEA PROHIBIRÀ ELS AROMES DE FUM EN ALIMENTS



**MARÍA MARTÍNEZ**

RESPONSABLE DE QUALITAT I SEGU-  
RETAT ALIMENTÀRIA DE GREMICARN

La Comissió Europea ha aprovat el Reglament 2024/2067, de 31 de juliol de 2024, que modifica el Reglament d'Execució (UE) núm. 1321/2013. Amb aquesta nova norma, es retiren les entrades SF-001 a SF-010 de la llista de productes primaris autoritzats per a la producció d'aromes de fum a la Unió Europea, una decisió que tindrà un impacte significatiu en diversos sectors alimentaris. Els aromes de fum, que s'utilitzaven en una àmplia gamma de productes, com ara carn, peix, formatges i altres aliments processats, deixaran de ser legals a la producció alimentària dins del territori comunitari.

Els aromes de fum s'han utilitzat durant dècades com una forma d'oferir un sabor característic a aliments. En molts casos, els aromes de fum han estat utilitzats per mantenir o millorar el gust dels productes, i la seva eliminació suposa un repte per trobar alternatives que puguin oferir un perfil de sabor similar sense comprometre la seguretat alimentària ni la qualitat final del producte.

No obstant això, la prohibició ve com a resposta a una sèrie d'estudis realitzats per l'EFSA -Autoritat Europea de Seguretat Alimentària, per les seves sigles en anglès, European Food Safety Authority-, que va expressar dubtes sobre la seguretat d'aquests compostos químics. En particular, l'Autoritat va identificar riscos per a la salut humana associats a la seva in-

gesta continuada, ja que alguns compostos derivats dels aromes de fum podrien ser potencialment nocius a llarg termini. Aquests estudis van desencadenar un debat entre els sectors de producció alimentària i els òrgans reguladors de la Unió Europea, que finalment ha conduït a la seva retirada del mercat.

Per tal de garantir una transició ordenada, s'ha establert un període d'adaptació que varia segons la categoria de producte. En el cas dels productes carnis i els seus derivats, el termini per a la retirada completa és l'1 de juliol de 2029, oferint així temps a les empreses per ajustar els seus processos i trobar alternatives més segures per a garantir el sabor i la qualitat dels seus productes.

A GremiCarn oferim un ampli equip de professionals propis especialitzats en el sector carni per assessorar-vos en el vostre dia a dia empresarial.

Coneix tots els serveis empresarials  
a [www.gremicarn.cat/serveis](http://www.gremicarn.cat/serveis)

# Actualitat gremial



TARRAGONA

## El gremi de Tarragona signa un conveni de col·laboració amb GremiCarn per millorar els serveis als agremiats

El passat mes de juliol va signar-se el conveni de col·laboració entre el Gremi de Carnissers, Cansaladers i Xarcuters de les Comarques Tarragonines i GremiCarn. Amb aquesta signatura, es fa palès la unió d'esforços entre Tarragona, Lleida i Barcelona per oferir a tots els agremiats un equip de professionals propis especialitzats en el sector carni per a l'assessorament en el dia a dia empresarial.

Amb aquesta col·laboració, els agremiats dels tres territoris disposen d'un ventall de serveis a preus molt competitius i sempre desenvolupats per personal propi: gestió empresarial -laboral, fiscal, comptable i assegurances-, qualitat i seguretat alimentària assessorament jurídic, entre d'altres.

Amb aquesta unió, els professionals de les terres de Tarragona juntament amb els de Lleida gaudeixen d'un equip humà que te com objectiu guiar i donar suport en cada fase del seu negoci.

GIRONA

## Jornada Recuperem els petits escorxadors. Per una economia local i un món rural viu.

El passat mes de juliol, des del Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines vàrem participar a la jornada Recuperem els petits escorxadors, Per una economia local i un món rural viu. Dins d'aquesta jornada, iniciativa de: IDRA - Institut de Recerca Urbana de Barcelona, l'Escorxador de l'Armentera, Llavora agropecuària i Arran de terra, amb el suport i participació del Gremi.

Els petits escorxadors han deixat de ser un vestigi del passat per ser una pinzellada del futur. Són infraestructures essen-

cial per mantenir les terres productives, la petita pagesia activa i els comerços en funcionament, afavorint així una economia local vibrant i un món rural viu. I ens permeten imaginar com serà el demà, fent possible un altra indústria càrnia.

La jornada on tots els ponents, varen destacar en les seves intervencions, de la importància dels escorxadors petits, per garantir el model alimentari actual, així com l'accés de ramaders com a productors de proximitat a l'abast dels nostres establiments i del futur proveïment de productes de qualitat i proximitat.



BARCELONA LLEIDA TARRAGONA

## GremiCarn oferirà, pròximament, un nou servei d'energia i transició energètica

GremiCarn està treballant amb un nou departament propi d'Energia i Transició Energètica amb l'objectiu de contribuir a unes millors condicions per a l'energia dels establiments agremiats, tant de llum com de gas. Aquest nou servei s'està creant a partir de tres pilars: l'optimit-

zació dels costos -reducció dels costos operatius amb eficiència energètica-, reducció del consum -millora de processos amb solucions netes- i futur sostenible -construir un futur més sostenible per al sector carni assegurant la seva competitivitat a llarg termini.

LLEIDA

## GremiCarn Lleida llença una campanya per a la promoció de les carnisseries i xarcuteries del territori



Des de GremiCarn Lleida s'ha posat en marxa una campanya promocional per conscienciar els ciutadans de la zona sobre la importància de l'oferta gastronòmica dels carnisseros i xarcuters. Carns, embotits i menjars de qualitat es presenten en aquesta campanya com una part fonamental en les decisions de compra i té com a objectiu reforçar el sector com a

col·lectiu, posant en valor l'ofici. La campanya inclou publicitat a Instagram, on es promocionen els productes tradicionals del territori, i un autobús vinilat amb l'eslògan "Compromesos amb un producte bo, fresc, local i de qualitat", que circula per una de les rutes més transitades de les comarques pirinenques i de la plana de Lleida.



Tota la maquinària per al seu negoci, adaptada a la nova normativa.  
Factura simplificada, IVA desglosat, gestió integral.  
Venda i servei tècnic.

**Truqui al 93 226 22 50**

**Mersat S.A.**  
C/ Valencia 54  
08015 Barcelona  
Mail: [mersat@mersat.com](mailto:mersat@mersat.com)

# Actualitat gremial

TARRAGONA

## IV Fòrum Econòmic de les Terres de l'Ebre

La nostra empresa, Forés Cid Cansaladers SL, un any més ha participat en la ExpoEbre, Fira Multisectorial de les Terres de l'Ebre. A més, hem tingut una presència activa en el IV Fòrum Econòmic de les Terres de l'Ebre, on el nostre gerent, Josep Forés, ha parlat sobre la reinserció social. Això ens arriba després de rebre el reconeixement de l'Ajuntament de Tortosa com a empresa integradora, dins el marc del procés comunitari de la ciutat durant l'últim any.

Forés & Cid Cansaladers som una empresa familiar amb 104 anys de tradició en el sector carni, combinant la innovació amb el respecte per la producció tradicional. Per això, hem aprofitat la visibilitat que ens ha donat la Fira ExpoEbre per presentar una nova gamma de productes. Hem introduït una salsitxa, una hamburguesa i una botifarra que combinen meitat de proteïna animal amb meitat de proteïna vegetal, aconseguint reduir les grasses a més de la meitat. Creiem que amb aquesta nova proposta oferim a les col·lectivitats i càterings una alternativa saludable, fent que tornin a considerar plats tradicionals com la salsitxa o l'hamburguesa. Hem detectat una disminució de vendes d'aquests productes degut a la preocupació per les grasses i les proteïnes animals, i aquesta nova gamma s'adreça també a aquelles persones que han decidit variar la seva alimentació.



L'experiència a la Fira ha estat molt satisfactòria. Ens hem centrat en donar l'oportunitat a tota la ciutadania de degustar tant els nostres productes més tradicionals com els més innovadors. Durant els dies de la fira, vam oferir més de 6.000 tastos. Estem molt contents, tant a nivell d'empresa com personalment, pel gran èxit i la bona acollida que hem tingut.

▼  
**Josep Forés**  
 Forés & Cid Cansaladers



TARRAGONA

## ACTE D'AGRAÏMENT DES DE FUNDACIÓ INTERMEDIA

En el marc del conveni de col·laboració entre GremiCarn Tarragona i Fundació Intermedia, cada any i des de fa temps, es participa en acollir alumnes de practiques dins la formació d'auxiliar de comerç en frescos i carnisseria. És per això que dins el marc d'un acte públic d'agraïment a les diferents empreses i Gremis solidaris, se'ns va convidar en un assistir a la taula rodona "l'ajut d'incorporació al mercat laboral de persones amb risc d'exclusió social" i un esmorzar empresarial. Ens va representar a nivell Gremi, el nostre soci i membre de la junta directiva, Albert Ribot de Tarragona ciutat, amb parada al Mercat Central.

El conveni de col·laboració, és un curs anual que inclou competències transversals, formació tècnica i practiques formatives, i és aquí on dediquem el nostre temps, per a que tinguin una oportunitat de treball.

El nostre compromís amb l'acolliment d'alumnes en practiques radica en la manca de personal i falta de relleu generacional, però també en el nostre humil pensament de que tothom es mereix una oportunitat per treballar, en la nostra individual motivació del bon treball en equip i voler traslladar uns coneixements bàsics junt l'amor que sentim cap aquest sacrificat però també molt gratificant tipus de comerç tradicional.

## Vols escriure un article per a la revista?

Envia'ns un correu electrònic amb el tema que tractaràs a [federaciocatalana@gremicarn.cat](mailto:federaciocatalana@gremicarn.cat)

GIRONA

## Curs d'elaboració de pernil dolç i pit gall d'indi a Girona

El passat 20 de maig es va realitzar el Curs d'Elaboració de Pernil dolç i Pit gall d'indi, organitzat per l'EAA Empordà de Monells i el Gremi de Carnissers i Xarcuters artesans de les comarques gironines.

La formació va anar a càrrec de dos experts i Mestres Artesans, Francesc Maynau de la Carnisseria Laura de l'Estartit, amb l'elaboració del pernil dolç que ha estat guardonat amb el segell de Girona Excel·lent 2023 de la categoria Embotits – Pernil dolç Cuit – va realitzar la formació d'aquest embotit, explicant el procés

d'elaboració per obtenir un producte d'extraordinària qualitat.

L'Antoni Vilà de la Carnisseria Seli de Torroella de Montgrí, amb l'elaboració del pit de gall d'indi, guardonat amb el segell Girona Excel·lent 2023 en la categoria d'Embotits - Fuet i Botifarra negra-, va realitzar la segona part del curs, amb l'elaboració de Pit de gall d'indi, explicant el procés artesà que porta a terme en el seu establiment i que garanteix l'obtenció d'un producte molt natural i posicionant als cuits com a productes naturals de fa-

bricació pròpia, que el client posa en valor avui en dia. En Sergi Altarriba, tècnic-docent de l'Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà va impartir la part teòrica dels tractaments tèrmics en els processos de cuinats de les peces, així com l'assoliment de les temperatures en l'interior de les dues peces.

El Gremi agraeix a l'Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà, així com al Dept. d'Acció Climàtica de la Generalitat de Catalunya, per a contribuir a la formació del nostre ofici.



TARRAGONA

## El Mercat Central de Tarragona celebra la Fira del vi

Durant el primer cap de setmana de juny, va tenir lloc a la plaça Corsini del Mercat Central de Tarragona una nova edició de la Fira del Vi, amb la participació d'alguns dels nostres agremiats en format de caseta de fusta a l'exterior del recinte, davant de l'entrada principal, juntament amb 16 cellers que van oferir més de 120 vins diferents de la DO Tarragona, superant les 20.000 consumicions, amb música en directe dia i nit.

Entre els tastos que s'oferien en aquest esdeveniment gastronòmic, mencionem

el pernil ibèric de ceball tallat a mà al moment, un platet de botifarra blanca i negra, broquetes de torrezno de Soria, croquetes de cua de bou, minihamburgueses de vaca gallega, callos, xoricets i baldana de l'Aldea...

Va haver-hi molta afluència de gent, amb un bon ambient gaudint tots plegats d'un cap de setmana amb productes de proximitat, tot promocionant el Mercat i l'elaboració de productes casolans i artesans, destacant l'assistència d'un públic jove i interessat.



# Actualitat gremial

**TARRAGONA**

## El Mercat Central de Reus celebra l'11a edició de Tapes de mercat

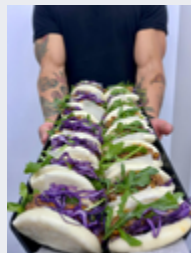
El primer cap de setmana del passat mes de juny, va tenir lloc la celebració de la 11a edició de "Tapes de Mercat" al Mercat Central de Reus.

La festa gastronòmica va ser tot un èxit, amb els diferents paradistes agremiats oferint més de 30 propostes en forma de tapa, acompanyades de vins de les diferents Denominacions d'Origen del territori. A més, la cita també va gaudir d'actuacions de dansa i música en directe que van amenitzar la jornada.

Els més de 20 paradistes participants es van esforçar per mantenir un any més un preu molt ajustat (2,50 euros) per les tapes, així com per les begudes (1,50 euros).

Algunes de les degustacions van ser: pa de vidre amb pernil de gla, bao de carrillera, fideuà, arròs negre, diferents tipus de croquetes, roses de poma, mini entrepans de pastrami i molt més...

Accions com aquestes sempre reben la felicitació dels clients i aconsegueixen mantenir viu el petit comerç, la difusió d'aquest ofici com a artesà i de qualitat, i la divulgació del sector carni com un dels més necessaris i importants.



**BARCELONA**

### GremiCarn Barcelona

C. Consell de Cent, 80 - Barcelona  
93 424 10 58  
gremi@gremicarn.cat  
www.gremicarn.cat

**GIRONA**

### Gremi de Carnissers i Xarcuters de les comarques Gironines

Finca Camps i Armets, s/n - Monells  
972 63 04 06  
info@gremicarn.com  
www.gremicarn.com

**TARRAGONA**

### GremiCarn Tarragona

C. Pere Martell, 19 - Tarragona  
977 22 53 59  
gremicarnisserstgn@gmail.com  
www.gremicarn.cat

**LLEIDA**

### GremiCarn Lleida

Av. Blondel, 11 - Lleida  
973 28 98 60  
lleida@gremicarn.cat  
www.gremicarn.cat



## TARIFES PUBLICITAT 2024

La revista de Carnissers Xarcuters Catalunya és una publicació tècnica i especialitzada, de difusió gratuïta als professionals del sector carni associats als gremis de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters.

Una revista imprescindible per a tots aquells empresaris i treballadors preocupats per l'opinió, l'actualitat, la legislació i l'evolució d'un important sector dins de la nostra economia.

### DADES TÈCNIQUES

Periodicitat: **4** exemplars l'any  
Tiratge: **1.600** exemplars  
Format: **210 x 270** mm  
Impressió: Offset a **4+4 tintes**  
Enquadernació: Llom americà

#### FORMATS:



**Pàgina sencera**  
210 x 270 mm.



**Mitja pàgina horitzontal**  
210 x 135 mm.



**Mitja pàgina vertical**  
105 x 270 mm.



**Quart de pàgina horitzontal**  
210 x 90 mm.



**Mòdul**  
77 x 39 mm.

La revista imprimeix en color en totes les seves pàgines.

#### CONDICIONS GENERALS:

**Contratació.** Les ordres de publicitat tindran sempre caràcter ferm i irreversible tret que es comuniqui per escrit com a mínim amb un mes d'antelació a la seva publicació.

**Despeses.** Seran a càrrec de l'anunciant l'IVA i les despeses de realització d'originals i proves.

**Recepció i devolució del material.** Les insercions hauran d'obrar en poder de la revista 15 dies abans de la sortida del nombre. Els originals no reclamats es mantindran a la disposició de l'anunciant durant 6 mesos a partir de la data última d'inserció.

**Elecció de l'espai.** Recàrrec del 15%. Publireportatges i altres espais mitjançant pressupost previ.

### TARIFES

Contraportada	<b>710 €</b>
Interiors portada i contraportada	<b>625 €</b>
Pàgina dreta	<b>595 €</b>
Pàgina esquerra	<b>540 €</b>
Mitja pàgina horitzontal dreta	<b>465 €</b>
Mitja pàgina horitzontal esquerra	<b>410 €</b>
Mitja pàgina vertical dreta	<b>525 €</b>
Mitja pàgina vertical esquerra	<b>440 €</b>
Quart de pàgina horitzontal	<b>250 €</b>
Mòduls	<b>100 €</b>

Encartament **1.800 €**  
Pes màxim 50 gr.

*Consultar descomptes per programació anual*

#### CONDICIONS DE CONTRATACTACIÓ:

La revista es reserva el dret de denegar la publicació de qualsevol anunci si es considera que per la seva forma o contingut, pugues no ser adequat a la política de la seva publicació.

El contingut dels anuncis serà de total responsabilitat de l'anunciant, la revista declinarà qualsevol reclamació sobre drets d'autor i el contingut dels mateixos.

En anunciar-se s'accepten implícitament aquestes condicions, mancant de validesa qualsevol condició al·legada amb posterioritat si no ha estat consignada expressament.

**Els preus de tarifa es veuran incrementats pel corresponent IVA.**

ADMINISTRACIÓ I PUBLICITAT

**Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers - Xarcuters**

C. Consell de Cent, 80 - 08015 Barcelona  
Tel. 93 424 10 58 - Fax 93 423 60 92  
federaciocatalana@gremicarn.cat

# Notícies sectorials

## Interporc, patrocinador de la Queens League, promou el joc net i la sostenibilitat del sector porcí al Partner's Day Kings&Queens

Per segon any consecutiu, la Interprofessional del porc, Interporc, ha participat en la jornada Partner's Day Kings&Queens, que reuneix els patrocinadors de la Queens League Oysho al Cupra Arena de Barcelona, per viure l'experiència de jugar un partit en aquest camp com si es tractés d'una jornada real. Durant l'esdeveniment, els representants Interporc van jugar el partit al costat de la resta de patrocinadors de la Kings League Infojobs i la Queens League Oysho, a qui van transmetre el missatge de joc net i saludable que representa el treball del sector porcí de capa blanca d'Espanya.

Interporc és un dels patrocinadors de la competició, amb l'objectiu d'apropar la realitat del sector porcí als més joves, que són el públic prioritari d'aquestes



competicions. Durant els partits de la lliga, Interporc transmet a tots els seguidors i espectadors la veritable imatge del sector porcí, a través de missatges basats en la ciència i xifres oficials, que indiquen, per exemple, que el sector porcí només és responsable del 2,43% del total dels gasos emesos a Espanya, o que ha reduït un 30% l'ús d'aigua per quilo de carn produït entre 1990 i 2020.



## El sector cunícola espanyol perd un 65% de granges en els últims catorze anys

A Espanya hi ha 1.167 granges cunícoles actives, segons l'última enquesta publicada pel MAPA, amb dades corresponents al 2022, la qual cosa suposa un 65,69% menys d'explotacions cunícoles especialitzades en la producció de carn de conill que en 2008.

Segons l'enquesta, el nostre país compta amb 743.168 conilles mare, un 39,18% menys que en 2008, any en què es van comptabilitzar 1.221.495 conilles mare en les nostres granges; i 87 escorxadors cunícoles, i 131 fàbriques de pinso per a conills. Castella i Lleó, Catalunya i Galícia concentren les dues terceres parts (64%) de les granges d'aquest subsector. La major part dels allotjaments es destina a l'engreixament (34,4% del total), seguit dels nius (23,5%) i dels allotjaments polivalents (20,1%).

«La falta d'interès del consumidor per la carn de conill, malgrat ser tan sana i saludable, la reducció en l'ús d'antibiòtics i altres aspectes estan provocant que el sector es faci petit i això és una realitat», explica a aquest mitjà Mari Luz de Santos, directora gerent de Interun, la Interprofessional del sector cunícola de l'estat.

## El CCAM estrena una sèrie de videopòdcasts d'assessorament digital per al comerç

El Consorci de Comerç, Artesania i Moda (CCAM) posa en marxa una sèrie de vuit videopòdcasts adreçats a les petites i mitjanes empreses comercials on experts i expertes comparteixen estratègies efectives per afrontar amb èxit el repte de la digitalització.

Al llarg dels vuit capítols, assessors i assessores tecnològics del CCAM juntament amb altres experts aprenen a diferents continguts i temàtiques d'actualitat, donant a conèixer noves eines i experiències en l'àmbit de la digitalització del comerç de proximitat. Els episodis tenen una durada de tren-

ta minuts i també disposen de diversos clips de vídeo. Els capítols que actualment estan disponibles són: la intel·ligència artificial en el comerç; la transformació de Tik Tok, la segona casa d'una empresa: la pàgina web; l'ús del català dins del món digital; noves tendències: cap a on ens dirigim; la ciberseguretat: Com protegir el teu negoci; què és el CRM?, i el comerç a les xarxes socials.



Trobaràs tots els videopòdcasts a [ccam.gencat.cat](http://ccam.gencat.cat)

## Un pernil de la DOP Jamón de Teruel i un altre de la DOP Guijuelo, millors pernils 2024

El Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació ha anunciat els guanyadors dels Premis Aliments d'Espanya als Millors Pernils 2024, destacant dos productes d'alta qualitat. En la categoria de pernil serrà, el premi ha estat per a "Jamones Perfecto", de la DOP Jamón de Teruel, reconegut per la seva massa equilibrada, color vermell intens i brillant, així com per la seva aroma característica de pernil curat. El jurat ha valorat el seu sabor equilibrat i la qualitat de la seva textura.

En la categoria de pernil ibèric de gla, el guardó ha estat per a "Juan Manuel Gran Selección 2020", de la DOP Guijuelo. Aquest pernil ha destacat pel seu perfil allargat i la seva canya fina, amb una massa vermella cirera homogènia i brillant. El jurat ha elogiat el seu sabor suau i lleugerament dolç, amb notes d'envel·liment intens i un vetejat uniforme que afegeix a la seva qualitat.



Enguany s'han presentat 60 productes, 25 en la categoria de pernil serrà i 35 en la d'ibèric, amb una valoració a càrrec d'experts coordinats per l'IRTA i la Universitat d'Extremadura. Aquests premis formen part de l'estratègia "Aliments d'Espanya", destinada a promoure l'excel·lència dels productes agroalimentaris del país, oferint als premiats una posició preferent en les accions de promoció del Ministeri.

## Les alternatives vegetals creixen, però el consum de carn continua el seu regnat

Al Regne Unit, un 18% de la població substitueix la carn per alternatives vegetals, mentre que a Espanya aquesta xifra es redueix al 12%. Segons una macroenquesta de Statista Consumer Insights, països com la Xina (17%) i Sud-àfrica (16%) també segueixen aquesta tendència. Tot i l'increment de productes vegetals, molts països continuen amb una forta tradició carnívora que dificulta el canvi cap a les alternatives vegetals.

A Espanya, l'ús d'alternatives sense carn, amb un 12% de la població, iguala el d'Argentina i els Estats Units, dos països amb una cultura carnívora molt arrelada. En el cas dels Estats Units, malgrat la popularitat creixent de les opcions vegetals, el consum de carn ha continuat augmentant any rere any.

## David Martín s'incorpora a la Selecció Espanyola de Carnissers, completant l'equip que participaran a la World Butchers' Challenge

El mestre carnisser David Martín, originari de Madrid, s'uneix a la Selecció Espanyola de Carnissers completant l'equip que competirà per primera vegada al World Butchers' Challenge, el Mundial de Carnisseria, que tindrà lloc a París al març de 2025. Aquesta competició, considerada el principal esdeveniment del sector a escala mundial, reuneix els millors carnisseros de tot el món.

David Martín, especialista en desossat, ha

estat elogiat pel seleccionador de la selecció, Bruno Casal, per la seva capacitat polivalent dins del món de la carn. Casal ha destacat que Martín «és un gran comodí per a l'equip, ja que domina diferents tipus de carn, el tall i l'elaboració artesanal, cosa que li permet adaptar-se a qualsevol posició del campionat i cobrir possibles necessitats imprevistes.»

L'equip està format per nou professionals d'arreu d'Espanya -a més del selecciona-

dor Bruno Casal-, incloent-hi especialistes en desossat i elaboració de productes carnis artesanals, entre ells Ana París i Toni Guillaumet de Balaguer

La selecció continua així el seu camí, acostant-se al campionat internacional, mentre realitza entrenaments periòdics, i exhibicions en fires i esdeveniments del sector, per a donar a conèixer el projecte, que patrocinen oficialment ElPozo Alimentació i Rubiato Paredes.

# Petits anuncis

## Locals Lloguers i vendres

- ▶ **S'ofereix:**  
Negoci de la botiga de cansaladeria per jubilació, a ple funcionament, totalment equipada, al centre de Granollers  
Preguntar per Maria Teresa  
669.54.51.59  
Jaume 620.23.94.91
- ▶ **Es ven:**  
Per jubilació. Carnisseria en la Granja (Barri de Tarragona)  
En ple funcionament i totalment equipada, amb obrador, 70 m2  
Mòbil 615.02.11.79  
Interessats preguntar per Imma
- ▶ **Es lloga o ven:**  
Local amb obrador, sala de cocció, cuina, 2 magatzems al Polígon Industrial Agro Reus, totalment equipada.  
Mòbil 680.72.05.83  
Preguntar per Carles
- ▶ **Es ven:**  
Nau de 500 metres quadrats aproximadament, amb activitat de magatzem frigorífic, sala d'especejament i elaboració d'embotits.  
Consta de 4 cambres frigorífiques, congelador, sala d'especejament i sala de cocció.  
Polígon Blancafort de Reus  
Interessats demanar pel Salva al 609482295
- ▶ **Es lloga:**  
Xarcuteria-Cansaladeria-Carnisseria. Botiga totalment reformada i equipada per obrir d'immediat. Molt bona ubicació, Avda. Catalunya (Gironella)  
Mòbil 629.44.62.13  
Preguntar per Rosa

- ▶ **Es lloga:**  
Botiga en funcionament al centre de Girona. Zona de molta aflluència vianants dins d'eix comercial de la ciutat. Eixample de Girona. Carnisseria rendible per a un treballador i mig.  
Clientela fixa i de barri.  
Interessats trucar als matins  
Mòbil 690.32.95.46  
Preguntar per Silvia
- ▶ **Es ven:**  
Parada de Carnisseria i Cansaladeria al Mercat de Sant Antoni (entrada Urgell / Tamarit), Barcelona per jubilació. La Carnisseria i Cansaladeria Carne està activa desde l'any 1984, oferint productes de carnisseria, cansaladeria, Xarcuteria i embutits. Compte amb una clientela fidel. La parada té una superfície de 5 metres de llargada i consta de dos números. Està completament equipada amb neveres, vitrines, i utensilis necessaris per a l'activitat.  
Inclou un petit obrador amb aire acondicionat i disposa d'una càmera general individual. Actualment el negoci està en funcionament. Preu: A convenir  
Contacte: Carne  
Telèfon: 695 673 958  
(trucades a la tarda)  
Email: anakinconde@gmail.com

## Varis Es busca

- ▶ **Busco:**  
Injectora manual en bon estat.  
Mòbil 661 47 02 87  
Preguntar per Lidia

## Locals Traspessos

- ▶ **Es ven o traspassa:**  
Parada de mercado en Collblanc por enfermedad del dueño.  
Parada de casquería en pleno rendimiento. La parada consta de todos los electrodomésticos y herramientas del oficio.  
Para más información: 647480956  
Adrián
- ▶ **Es traspassa:**  
Carnisseria per jubilació, situada en un carrer cèntric de Puigcerdà. Consta de punt de venda amb taulell de 10 m2, 25 m2 d'obrador, 2 càmeres de 10 m2, cuina, maquinaria de carnisseria complerta, despatx. Botiga reformada fa 8 o 10 anys.  
Interessats trucar al mòbil 660.60.63.59  
Preguntar per Bartomeu.
- ▶ **Es traspassa:**  
Carnisseria, xarcuteria, formatgeria, degustació. Amb 104 d'història.  
Ubicada just davant de la porta principal del Mercat de Sants. Zona comercial immillorable.  
Local gran amb dues plantes, una de venda i l'altre d'elaboració.  
120 m<sup>2</sup> cadascuna.  
Telèfon: 650447115.  
Preguntar per Silvia
- ▶ **Es traspassa:**  
Per jubilació, Carnisseria, Xarcuteria a Tarragona amb productes gourmet i cuinats, ben situada, amb clientela habitual i de pas, bona facturació i amb possibilitats. Totalment equipada i a ple funcionament,  
Mòbil 629.602.661  
Preguntar Sr. Joan

## PETITS ANUNCIS

- ▶ **Es traspasa:**  
Botiga Carnisseria-Xarcuteria-Queviures amb obrador  
Zona Bellvitge (l'Hospitalet Llobregat), Rambla Marina al costat de Mercat i a prop del Metro.  
Mòbil 681.07.84.80  
Preguntar per Esperanza
- ▶ **Es traspasa:**  
Carnisseria-Xarcuteria al Mercat d'Amposta (2 numeros)  
En ple funcionament, rendiment i totalment equipada, no poder atendre, per motius personals  
Mòbil 615.32.39.96  
Preguntar per Josep Miquel
- ▶ **Es traspasa:**  
Botiga de 70 m2  
Carnisseria-Xarcuteria-Polleria sense obrador  
Camara gran, 2 super mostradors, armari frigorífic 4 portes, 4 vitrines frigorífiques. Llicència Carnisseria-Xarcuteria i Polleria  
Zona Poble Sec a prop Avda. Paral·lel  
Mòbil 645.94.44.81  
Preguntar per Rosa Maria
- ▶ **Es traspasa:**  
Cansaladeria - Xarcuteria - Carnisseria  
Mercat de la Marina (L'Hospitalet Llobregat)  
Amb ple funcionament, totalment equipada  
Mòbil 691.764.568  
Preguntar pel Leonard
- ▶ **Es traspasa:**  
Per jubilació Xarcuteria-formatgeria, vins i caves al centre de Barcelona.  
Botiga amb molts anys d'història que treballa amb ple rendiment.  
Molt bona clientela de pas i turistes, nombrosa per la seva ubicació privilegiada i fidel.  
Mòbil 650.496.176  
Preguntar per Manuel
- ▶ **Es traspasa o lloga:**  
Per jubilació Carnisseria-Xarcuteria amb ple rendiment, totalment equipada.  
Amb obrador i magatzem, situada al centre de la vila de Martorell.  
Mòbil 618.14.13.49  
Preguntar per Alfons
- ▶ **Es traspasa:**  
Per jubilació  
Xarcuteria, Carnisseria i Aviram  
Mercat Ciutat Meridiana (2 num.)  
Totalment nova des de fa 1 any, ple funcionament, al costat porta entrada.  
Mòbil 625.556.45.32  
Preguntar per Maria Dolores
- ▶ **Es traspasa:**  
Cansaladeria-Xarcuteria-Queviures (llaunes, begudes, plats preparats) Mercat Unió-Poble Nou (2 parades) . Al costat porta, passadís central davant zona de peixateria, ben situat.  
Mòbil 649.74.38.36  
Preguntar per Ramon
- ▶ **Es traspasa:**  
Per jubilació parada de Mercat en ple funcionament a Tarragona 14m2 amb llicència com pollastreria, devirats, aviram i ous. Negoci rendible des de fa més 50 anys  
Mòbil 626.27.50.24  
Preguntar Ignasi

## Seguretat ambiental i alimentària

Salmonel·la, E. coli, Listèria... garanteixes la seguretat alimentària del teu producte?

Servei d'acompanyament integral per a empreses relacionades amb l'alimentació i l'aigua que comprèn des de l'auditoria fins a la prevenció en matèria de seguretat alimentària.



Assessoria



Formació



Auditories



Controls analítics

## PETITS ANUNCIS

- **Es traspasa:**  
Xarcuteria - Cansaladeria de 2 num. al mercat de la Mercè (Virrei Amat) Bcn  
Ubicació immillorable al passadís central. Reformada i amb molt bona clientela.  
Rendibilitat des del primer dia. Llista per arribar i moldre.  
Anima't a trucar-me i segur que arribem a un acord amb el preu.  
Mòbil 687.51.17.92  
Preguntar per Jordi
- **Es traspasa:**  
Per jubilació  
Xarcuteria - Cansaladeria  
Mercat Sant Antoni (4 parades)  
Enn ple funcionament, a prop entrada - ben situada  
Mòbil 615.12.83.93 - 93.424.61.93  
Preguntar per Mari Laureano
- **Es traspasa:**  
Carnisseria de 22 m2 situada al barri marítim de Comarruga  
Totalment equipada i en ple funcionament  
Mòbil 646.61.50.73  
Preguntar per Jordi
- Varis Vendes**
- **Es ven:**  
Es ven premsa de llardons amb safata de recollida de llar, de ferro, dels anys 60, en bon estat, 150 euros  
Preguntar per Josep Maria  
626.59.52.75
- **Es ven:**  
Per jubilació.  
Embotidora continua al buit. 100 litres de capacitat. Marca Cato.  
Marmita/caldera industrial elèctrica programable. 200 litres de capacitat. Marca Cato.  
Hamburguesera semi-automàtica. Connectable a embotidora. Marca Gaser.  
Mòbil 679.40.80.05  
Preguntar per Gabriel
- **Es ven:**  
Balança electrònica 50€; Forn de convecció 1200€; Rentamans d'acer inoxidable 185€;  
Envasadora al buit 700€; Talladora fiambres 500€; 2 estanteries acer inoxidable 300€; 4 pilons de fusta, diferents grossors 60€; Retractiladora 25€; Ganxos 60€; 2 barres acer inoxidable per penjar pernils 200€; ganivets 50€; màquina de retractilar 40€; aigüera dos piques totalment acer inoxidable 300€.  
Total: 3435€. Si s'ho queda tot: 2800 €.  
Telèfon 93 457 06 18 (Xavier)
- **Es ven:**  
Mostrador 6,03m De llarg model: Tiana-105 de la marca (Cruz), amb vidres corbats iris i Cupula Inox Superior, 3 Freds independents en exposició i reserva refrigerada inferior (4 Motors independents), Preperada per servei tradicional i servei lliure. També balances (Dina) i (Raffels) aquesta ultima pes fins a 150kg, talladora d'embotits, Serra (Mainca), Picadora (Barkel), Màquina d'esmolgar ganivets, cuina (Fagor) 4 focs i forn, rostidor per pollastres alast + armari amb 4 barres.  
Mòbil: 620.274.441 (Dolors)
- **Es ven:**  
Premsa de llardons automàtica  
Batedor per remenar llar  
Mòbil 696.93.51.61  
Preguntar per Xevi
- **Es ven:**  
Bombo marca TECNOTRIP (per fer pernil dolç 20 unitats)  
Molt bon preu  
Mòbil 691.65.81.72 (Daniel)
- **Es ven:**  
Cutter marca Mainca model PM21  
Preguntar per Mauri o Maria  
Mòbil 628.60.44.02
- **Es ven:**  
GUARDIOLA, en bon estat  
Talladora marca COLOSAL,  
Picadora marca CATO  
Mòbil 629.88.22.40  
Preguntar per la Sra. Teresa
- **Es ven:**  
Balança MICRA, amb bateria,  
Balança DINA, Amassadora,  
Congelador CONSTAN, Màquina d'embotir, Talladora d'ossos,  
Telèfon 977.54.48.98 / Mòbil 686.71.26.39  
Preguntar pel Sr. Josep
- **Es ven:**  
2 piques amb taules acer inoxidable incorporades.  
1 taula acer inoxidable 1,5m amplada 2,5 m.  
Llargada Campana extractora 1,50 x 60. 3 filtres  
Amassadora acer inoxidable  
Premsa de llardons  
Mòbil 627.53.41.67  
Telèfon 93.777.17.08 / 93.777.13.93  
Preguntar per Jordi

## COMERCIAL INSA

30 anys amb el professional de la indústria càrnia

ESPÈCIES, PREPARATS, BUDELLS, MALLES,  
MAQUINÀRIA I PRODUCTES AUXILIARS PER  
A LA INDÚSTRIA CÀRNIA

610 26 73 79 - 93 665 06 71  
comercial\_insa@hotmail.com

DISTRIBUIDOR DE



EL PALMAR (MURCIA)



**Singular Shop**

Disseny i interiorisme  
Reforma integral de locals comercials  
Fabricació de vitrines frigorífiques a mida  
Muntatge d'instal·lacions frigorífiques

**Contacte comercial**

T. 93 546 81 11

M. 661 93 24 88

[info@singularshop.es](mailto:info@singularshop.es)

[www.singularshop.es](http://www.singularshop.es)

[f](#) [@](#) Segueix-nos



THE  
CRUZ  
AGENCY  
AGENCY  
CRUZ  
THE

thecruzagency.es

93 465 00 65

Marco

**“Reformar el negoci familiar  
amb The Cruz Agency ha superat  
totes les nostres expectatives.**

**El tiquet mitjà i les vendes  
s'han vist incrementades  
al voltant d'un 15% a més  
d'aconseguir nous clients.”**

 Supermercado Marco